Ročník XXVII. (1950) ČČSH Číslo 7 – 8. Sešit 3

ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE

Dvě zralé a vyspělé plodnice **hvězdice klenbové — Geaster fornicatus (Huds.) Fr.**, která roste nejčastěji pod hustými trnitými křovinami. Orig. foto Dr. V. J. Staněk. Skutečná velikost. Viz článek uvnitř sešitu: „Našli jste tyto houby?"

Vědecký a odborný list, orgán Čs. mykologické společnosti (ČMS), Mykologického ústavu (MÚ) a houbařské pětiletky ČSR. ● Vydává Čs. mykologická společnost ● Založil (r. 1919) a řídí dr. Fr. Smotlacha s redakční radou a kruhem spolupracovníků.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE 31 JAN 1961

Ing. Ant. Lesnik:

Částečné výsledky Smotlachovy výzkumné a vědecké kolektivní práce více než čtyřiceti let (od r. 1909).

(Pokračování z č. 1—3, r. XXVII.)

11. Velmi vážným, cenným, ale dosud nedořešeným podnikem Sm. je jeho Ústřední výzkumná mykologická zahrada (reservace) s odbočkami všude v důležitějších místech v ČSR (kde jsou Sm. spolupracovníci). Pomocí mykologických zahrad chce Sm. dokonale prozkoumat po stránce mykoflory celou naši republiku, začínaje důležitými lokalitami, průzkumem okresů, krajů (krajské mykologické zahrady). Pomocí svých spolupracovníků v mykologických zahradách — je jich daleko přes sto — chystá Sm. pořídit i nejdokonalejší mapy hub v lokalitách, v okresích, krajích a v celé ČSR.

12. Výsledkem dávných svrchu naznačených snah Sm. a jeho kolektivu jest **houbařská pětiletka ČSR**, kterou Sm. připravil již za okupace a kterou navrhl ve svém kolektivu hned po převratu v ČSR v květnu 1945 (uveřejnil jeho podrobný návrh houby-pětiletky ve XXIV. r. ČČsH). V pětiletce této pracuje se Sm. na 2000 houbařů na čelných místech v ČSR.

13. Penízovka provázková, žijící v hnijících šiškách borových v zemi, vytváří své plodnice na dosti dlouhém provázku, utvořeném z podhoubí, který je vede šikmo nahoru na povrch země a kousek od šišky, aby výtrusy dostaly se výš do vzduchu a přitom nedopadaly přímo na matčina hostitele (šišku), nýbrž spíše na jinou, dosud neobsazenou. Na tuto okolnost Sm. také jako prvý upozornil.

14. Houby hníkové a tmavovýtrusové vůbec patří podle Sm. k nejmladším a nejvyvinutějším houbám na zeměkouli. Jdou (viz též č. 5) za zvířaty a člověkem. Jejich vyspělé lupeny rozpadnou se v čas vytváření výtrusů v tekutinu čili matka obětuje se zde na prospěch svého pokolení.

15. Sm. původní (od r. 1907) a v žádné dosud literatuře nesdělený nález (o němž mnohokrát přednášel a psal), je na př. symbiosa pesterce s různými lesn. stromy a jeho biolog. druhy i formy: obecný, dubový (lipový). Jeho vysvětlení pestřece pýchavkového atd.

16. Smotlacha zjistil také symbiosu pýchavky dlabané (L. caelatum) a pytlovité (L. saccatum) s travou, kteréžto pýchavky dodávají trávě patrně dusík, což se jeví bujným jejím růstem a sytou zelení. Pro Sm. je růst pýchavky obrovské dokladem toho, že si asi získává dusík svým podhoubím snad i ze vzduchu.

17. Znám je Smotlachův výzkum lidových jmen hub. Přednáší o nich každoročně a v ČČSH je úspěšně shromažďuje. Od r. 1919 napsal o ně svým spolupracovníkům na sta dopisů. Na jeho nepřímý podnět studují se dále a přednáší se o nich na mnoha místech.

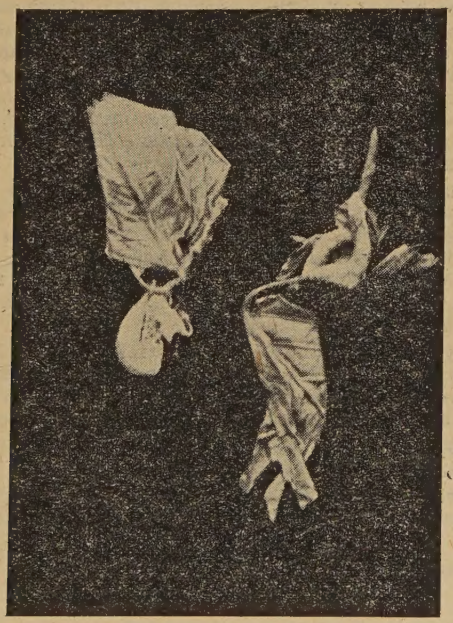
18. Clitocybe candida, strmělka bělostná (čechratka obrovská) má podle Sm. jakoby vnější žaludek. Podhoubí její vylučuje totiž ferment, který úplně stravuje odenky trávy v zemi a umožňuje podhoubí, aby z toho čerpalo látky potřebné k rychlému vytváření svých velkých, mohutných plodnic. Z Cl. candida Bres. vyrábí se clitocybin. Smotlacha (viz právě vydaný jeho nový barevně fotografický atlas hub „Mycologia practica") upozorňuje, že podobný ferment má na př. špička obecná (oreadin), májovka (gambosin), čirůvka dvojbarvá (persokrin atd., působí nejprve dráždivě na trávu, aby bujně rostla (zde podle Sm. přichází k platnosti dusík, buď ze substrátu snadněji dosažitelný anebo vzdušný). Ovšem trávyprostá místa v „čarovných" kruzích trávy, patrná podle Sm. hlavně za suchých let, pocházejí podle něho z toho, že houba čerpá si ze „své" trávy zejména také vodu. Sm. myslí, že i toto čerpání vody z trávy a lesních stromů je důležitou složkou symbiosy velkých hub se zel. rostlinami.

19. Čechratka podvinutá je dle Sm. napadána stejným nedohubem, jako na př. babka a kozí pysk ze hřibů (znak příbuznosti). Také žampion obecný ve svých kulturách bývá napadán stejným nedohubem, jako na př. závojenka olovová v lese.

Rez korunkatá na krušině.

Puccinia coronata sur Frangula alnus.

Na krušině (Frangula alnus) jsou prášilky rzi korunkaté (Puccinia coronata Corda). Vlastní rez má zimní dvojbuněčné výtrusy, ozdobené na vrcholku výrůstky v podobě korunky. Škodí na různých travách, jako psinečku, lesknici, třtinách a j., kde tvoří podlouhlé rezaté kupky letních výtrusů a později černé kupky výtrusů zimních.



Obr. 21. Rez na krušině. Foto prof. Baudyš.
Její listy jsou postiženy na dvou místech význačně rzí.

Prášilky na krušině tvoří význačné houbové hálky čili mycocecidie. Hálky v širším slova smyslu jsou odlišné útvary na rostlině, vyvolané dráždivou činností cizího, živého organismu. Hálky mohou býti původu živočišného i rostlinného. Podrážděním pletiva cizím organismem dochází ke změnám ve vzrůstu, takže pletiva buďto zbují v útvary lišící se i anatomickou stavbou od mateřské rostliny, anebo rostliny zakrní.

Slovem hálka čili cecidium označovaly se původně novotvary uzavřené, na příklad duběnky. Během doby se však pojem hálky značně rozšířil, takže dnes studium hálek čili cecidiologie jest velice obsáhlé.

Původci hálek čili hálkotvorci náleží většinou do říše živočišné (cecidozoa), méně do říše rostlinné (cecidophyty). Hálky původu rostlinného jsou phyto-

cecidie. Mezi nimi převládají mycocecidie čili hálky, které byly vydrážděny houbami.

Mycocecidie mohou vzniknouti činností bakterií jako Pseudomonas tumefaciens, hlenek jako Plasmodiophora brassicae, řasohub jako rakovina brambor (Chrysophlyctis endobiotica), Synchytrium aureum, Albugo čili Cystopus candidus, Peronospora Lepidii sativi, které vydražďují rostliny i k tvorbě věníkovitých útvarů jako vřeckaté houby z rodu Taphrina čili Exoascus cerasi na třešni, T. insititiae na švestkách a slívách, T. nana, T. turgida, T. betulae na břízách, T. carpini na habru, T. epiphylla na olších atd. Mezi mycocecidie patří i námel (Claviceps purpurea), svraštělky (Rhytisma) na javorech a vrbách, rod Protomyces a j., ale i padlí jabloňové (Podophaera leucotricha). Hálkotvornou jest celá řada snětí a rzí. Na př. sněť mazlavá a hladká (Tilletia tritici a T. laevis) na pšenici, T. lolii na druzích jílku, Cintrastia salicis, Ustilago maidis, U. decipiens, která jest příčinou zakrnění psinečku obecného, U. violacea, U. luzulae, U. bistortarum na rdesnu hadí kořen, Tubercinia violae na violkách, U. cepulae na cibuli, Thecaphora affinis v plodech kozince sladkolistého, Melanotaenium cingens na květáku, M. endogenum na svízelu a mnoho jiných. Na kořenech sítin tvoří hálky sněti Entorrhiza digitata, E. Aschersoniana, E. Casparyana, na ostřicích E. caricicola, na skřipinách E. Raunkiaeriana, E. scirpiola atd.

Velký počet hálek tvoří rzi. Na př. na kopřivě jsou to prášilky rzi ostřicové (Puccinia caricis), na řešetláku P. coronifera. Na řapících slezu tvoří hálky P. malvacearum, na řapících jetele bílého Uromyces flectens. Příčinou zduřování větví jalovců jest i Gymnosporangium sabinae, na růžích Phragmidium subcorticium, na vejmutovce Cronartium ribicolum, na borovici obecné Cr. esclepiadeum, na vrbách rod Melampsora, Celé rostliny krvavce bývají znetvořeny rzí Phragmidium sanguisorbae.

Některé rzi vydražďují rostliny k tvorbě věníků, na př. Puccinia caulincola na Thymus serpyleum, P. Rübsaameni na Origanum vulgare, P. arhenatheri na dříšťálu. Melampsorella carophyllacearum na jedlích. Význačné hálky na brusinkách způsobuje rez Calyptospora Goeppertiana a mnoho jiných.

Nápadné hálky na brusince vznikají při ochoření houbou Exobasidium vaccinii, azalek E. azalae, peněžníku E. rhododendri atd.

Jak z výše uvedeného vysvítá, jest hezká řada phytocecidií a věru, že by bylo záslužnou prací, kdyby se i u nás jejich zpracování někdo věnoval.

Dr. V J. Staněk:

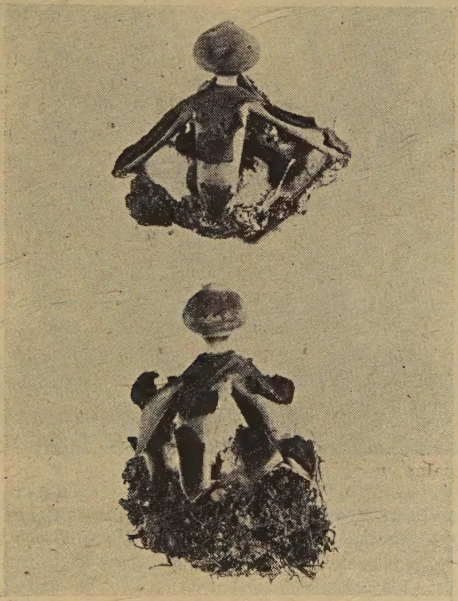
Kdo nalezl tyto houby?

Hvězdice trojitá — Geaster triplex Jungh. a hvězdice klenbová — Geaster fornicatus (Huds.) Fr.

Na výzvu uveřejněnou v prvém čísle letošního Mykologického sborníku přispívá celá řada našich členů obětavě Dr V. J. Staňkovi při sběru hvězdic. Přestože se téměř denně scházejí zásilky z nejrůznějších koutů republiky, zůstávají mnohé druhy a právě ty nejvzácnější stále ukryty a neobjeveny. Chceme dnes upozornit naše čtenáře na dva druhy, které je právě nyní možno nalézt. Je to velmi vzácná **hvězdice trojitá — Geaster triplex Jungh.** — a **hvězdice klenbová — Geaster fornicatus (Huds.) Fr.** Obě byly přineseny již několikráte na houbařskou výstavu v Praze, avšak nálezci a objevitelé těchto vzácností se snad ze skromnosti nepřihlásili a zůstali dodnes neznámi. Dnes je vedena evidence nálezců velmi přesně, avšak toto nedopatření z minulé doby způsobilo značnou vědeckou škodu, že dnes nevíme, odkud tyto převzácné exempláře

jsou. Tím se stávají vědecky téměř bezcennými. To se týká hlavně druhů **G. triplex**, který byl vlastně jedním z pramála dokladů výskytu z Československa a dnes nevíme ani, zda kusy, které máme, jsou z Moravy, z Čech nebo snad ze Slovenska. Několik hvězdic trojitých bylo přineseno na houbařskou výstavu na Střeleckém ostrově asi koncem října pravděpodobně r. 1944, od té doby se houba neobjevila. Kdyby bylo možno zjistit ještě dnes nálezce, nebylo by těžké získat další kusy této vzácné houby, poněvadž, jak víme, podhoubí se drží v zemi po dlouhá léta živé a je tudíž možno každoročně v týchž místech tytéž houby sbírat.

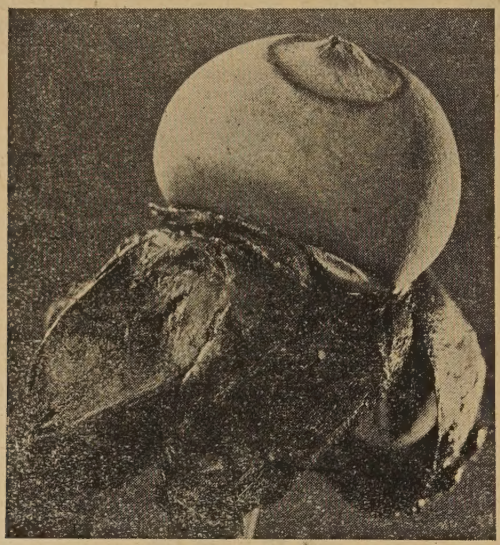
Hvězdice trojitá roste v menších skupinách spíše v listnatých lesích a křovinách, hlavně kolem starých stromů a pařezů. Je celá hnědá jako



Obr. 22. **Hvězdice klenbové — Geaster fornicatus (Huds.) Fr.** — mají naspodu přirostlé zvláštní misky, které se podobají hnízdečkům. Při sběru je nutno vyjmout houbu ze země i s touto miskou. Polovina skutečné velikosti. Orig. foto Dr V. Staněk

z kůže, veliká téměř jako pěst, kolem ústí na horním konci výtrusového vaku je vyznačen kroužek. Že hvězdice trojitá roste v Československu, je jisté. Nalezneme ji však zcela náhodou a je proto třeba, aby co největší počet houbařů byl s tímto druhem obeznámen, neboť jen tak bude možné zaznamenat jeden z mála spolehlivých nálezů z naší vlasti. Dnes vede Dr Staněk přesné záznamy o každé lokalitě i u druhů zcela obyčejných, a všichni nálezci hvězdic se tak stávají spolupracovníky a objeviteli nových nalezišť. Vyzýváme čtenáře, aby se rozpomenuli, snad bude možno touto cestou zjistit neznámého dárce z minulých let.

Druhou zajímavou houbou, které je třeba věnovat pozornost, je jedna z našich nejkrásnějších a největších hvězdic — **hvězdice klenbová — Geaster fornicatus (Huds.) Fr.** Je velmi ozdobná, vysoká až osm centimetrů, podobná malým figurkám. Výtrusorodná peridie je vyzdvižena na čtyřech tenkých nožkách, které jsou v zemi přirostlé k pevné misce podobné ptačímu hnízdečku. Tyto hvězdice se objevují po deštích již v červnu, v červenci a později do podzimu, v menších skupinách, takže



Obr. 23. Typický exemplář **hvězdice trojité — Geaster triplex Jungh.** — navlhčený. V suchém stavu je horní kulovitá vnitřní peridie obyčejně pomačkána. Skutečná velikost. Orig. foto Dr V. J. Staněk.

letošní plodnice jsou již v přírodě vyvinuty. Tento druh miluje hustá křoviska a trní, kde se v polostínu po léta hromadí zetlelé listí, větévky, jehličí a podobné zbytky rostlin, a tu se vyvíjí jeho podhoubí. Nejčastěji jej najdeme pod hlohovými, šeříkovými nebo bezovými keři, v místech k jihu obrácených u zdí, v zahradách, v parcích, na hustě zarostlých teplých stráních nepříliš vyprahlých. Hvězdice klenbová se musí opatrně dobývat ze země, aby plodnice byla celá, po případě, je-li jich více srostlých pohromadě, je nutné je vyjmout společně. U tohoto druhu je třeba též zvláštní opatrnosti při sbírání a přenášení. Má totiž na horní straně nožek zvláštní ozdobné, pokroucené suché zbytky vnitřní vrstvy, která za čerstva pokrývala nožky, zbytky, které jsou velmi křehké a lehko se odlamují. Také výtrusorodná kulička na vrchu (endoperidie) je jako sametová a lehko se poškodí. Tento druh není takovou vzácností jako hvězdice trojitá, avšak je velmi krásný a není tak hojný, jak se někdy v literatuře uvádí. Často jej po léta marně hledáme — je tady škoda každé plodničky, která není opravdu plně vědecky zhodnocena,

Někteří houbaři se domnívají, že je třeba sbírat k vědeckým účelům a pro sbírky hvězdice pouze čerstvé, tedy ještě měkké a křehké. Tyto houby se uchovávají ve sbírce v suchém stavu a takové je také oby-

Obr. 24. Různé typy plodnic vzácných **hvězdic trojitých — Geaster triplex Jungh.** Exempláře ve svislé řadě na levé straně byly dodány před lety na výstavu na Střelecký ostrov. Kdo je nalezl? Asi třetina skutečné velikosti. Orig. foto Dr J. V. Staněk.

čejně v přírodě nacházíme, neboť v čerstvém syrovém stadiu jsou jen velmi krátce, pak dozrávají a vyschnou. Suché pak vydrží v přírodě měsíce i léta a mají ještě stále svou dokumentární cenu vědeckou.

Nálezy a zprávy podávejte laskavě na adresu: Dr V. J. Staněk, Praha II., Gorazdova 9 — telefon 470-05.

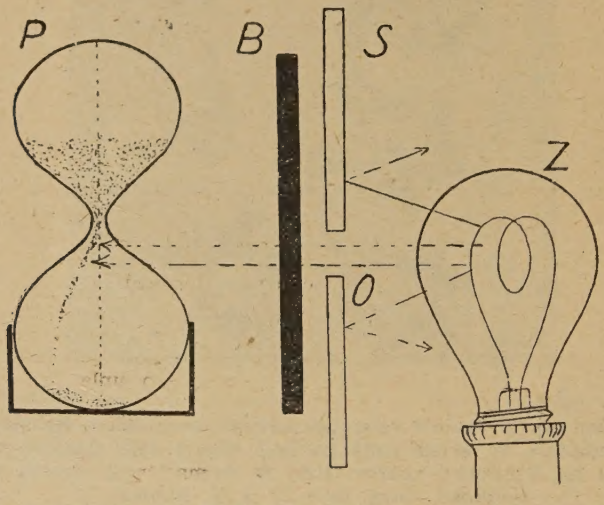
Ing. Albert Urban:

Sušení hub infračervenými paprsky.

Le dessication des champignons par les rayons infrarouges.

Je málo houbařů, kteří by dovedli racionálně využitkovati svou snůšku hub a to i za nepříznivých podmínek, kdy nemohou použíti obvyklých konservačních způsobů. Mnozí zavrhují nakládání hub do soli, protože

se ztrácí hned při solení značný podíl vlhkosti i látek skládajících tělo plodnic a že často před použitím nutno houby namáčením zbavit největšího podílu soli, čímž se jejich látkový obsah ještě více rozředí. Se zavařováním hub mívají houbaři malé zkušenosti a nejsou-li dosti svědomití, přesní a dovední, i smutné zkušenosti. Zavařování hub vyžaduje určitého nákladu a času, proto bývá tento, jinak nejlepší způsob konservace houbaři používán sporadicky. Mražení hub v domácnostech přichází též sotva v úvahu a tak nezbývá než nejstarší, nejznámější a nejrozšířenější konservační prostředek — sušení hub. A ten právě způsobuje houbařům nejvíce starostí a žalostí. Obvyklým, všeobecně oblíbeným a velmi účinným zdrojem tepla, k sušení potřebného, jsou sluneční paprsky. Bohužel, za vlhkého a deštivého počasí, kdy houby nejvíce rostou, a kdy i lid jinak nehoubařský odnáší si z lesa rance hub, nebývá tento nejcennější přirozený zdroj tepla k disposici. Na kamnech lze ususiti jen skrovné množ-



Obr. 25. K článku Ing. Alberta Urbana: Sušení hub infračervenými paprsky. — Kresba: Ing. Albert Urban.

ství a na půdách nebo jiných podobných místech vodou napité plodnice záhy plesniví a kazí se. To mnohé jednotlivce rozmrzuje tak, že praktická mykologie stává se jim docela protivnou činností, unaví je a oni se na dlouhý čas od ní odvracejí.

Avšak moderní věda i na tomto poli slibuje nápravu. Způsob sušení, o němž se chci v následující stručné informaci zmínit, umožní v budoucnosti sušení hub za jakéhokoli počasí a povětrnosti a to v čase mnohem kratším, než se děje dosud paprsky slunečními a také mnohem dokonaleji. To proto, že využívá tepelně nejúčinnější, zato však neviditelné složky záření slunečního, t. zv. paprsků infračervených.

Jak většině našich čtenářů je známo, je sluneční světlo složeno z celé řady barevných paprsků, které se nám objeví, jakmile přímé světlo slu-

neční dopadne na plochu trojbokého skleněného hranolu. Lomem paprsků se bílé světlo rozloží podle délky vln na paprsky fialové, modré, zelené, žluté, oranžové a červené. V pásmu za červenými paprsky je možno zjistit ještě paprsky zvláštní, neviditelné sice, zato však s nápadnými účinky tepelnými, jež byly nazvány paprsky infračervenými. Pronikají různými hmotami, jimiž světelné paprsky viditelné neprocházejí, na př. bakelitem, dřevem, zato však nepropustným (isolačním) materiálem pro ně je sklo. Této jejich vlastnosti bylo s výhodou použito při důkazu jejich existence.

Zvolen byl k tomu přístroj v podobě přesýpacích hodin z křemenného skla, naplněný v hoření části výtrusy houby pýchavky. Z této části padají normálně výtrusy do dolní části podle zákona o zemské tíži přímo dolů ve směru svislém. Mezi světelný zdroj **Z** a přesýpací nádobku **P** byla vložena isolační skleněná deska **S** s kruhovým otvorem **O**, který pak byl zahražen na straně nádobky P bakelitovou vložkou (filtrem) B. (Viz obr.) Jakmile světelný zdroj zazářil, infračervené paprsky pronikaly pouze otvorem O, jsouce v ostatní části desky S zaráženy. Zato viditelné paprsky, pronikající skleněnou deskou S, nemohly procházet vložkou bakelitovou B, takže otvorem O proudily ke křemenné nádobce P pouze paprsky infračervené. Jejich přítomnost se pak projevila vychýlením směru dopadu téměř nehmotných spor pýchavky a to ve směru světelného záření. Zdrojem infračervených paprsků není jen slunce; v praxi výrobní používá se s výhodou podžhavené žárovky. Doba trvání podžhavených žárovek ať kulovitých či sufitových obnáší asi 3000 až 6000 hodin. Teplota ozařovaných předmětů dosahuje až 200° C.

Pronikání infračervených paprsků vzduchoprázdným prostorem nebo některými hmotami beze ztrát je využito s výhodou v průmyslu. Infračervenými paprsky možno sušit, vařit, péci, pražit, urychlovat nebo zpomalovat chemické procesy, sterilisovat, pasteurisovat, urychlovat stárnutí vín a vůbec uspíšit různé enzymatické pochody, atd.

Zvláště výhodné použití infračervených paprsků je v potravinářství. V SSSR je 22 kombinátů, kde se obilí suší na 15% vlhkosti. Vysušení lze dobře regulovat a tím dodržovat předepsanou vlhkost sušeného zboží. Při tom se obilí současně i odhmyzuje. Znamenitého uplatnění dostalo se infračervenému záření při pražení kávy, neboť zrna jsou stejně propražena v celé hmotě. Pražení, jež se děje v tunelových pecích, trvá 6—8 min., ztráta na váze je 5—10% a na upražení 1 kg kávy se spotřebuje 0,8 kWh. Káva takto upravená je aromatičnější než káva pražená obvyklým způsobem. Obdobně možno tohoto postupu užíti při sušení tabáku, jen je třeba dodržovat určitý stupeň vlhkosti a dobu sušení. Resultuje suchý tabák svěží barvy a zvýšeného aroma. Také zmlazování tabáku lze tímto způsobem provádět.

Neocenitelné služby konají infračervené paprsky při sušení ovoce, které se předem nakrájí jako křížaly. Také broskve, jahody, švestky, tedy i ovoce velmi šťavnaté, lze dokonale tímto způsobem zbavovati vody, při čemž zůstávají vůně a celý obsah vitaminů plně uchovány.

Není důvodu, proč by nemělo být tohoto jednoduchého způsobu prakticky používáno při sušení hub. Bylo by tu zcela namístě a to pro daleko větší obsah vody v houbách než v plodinách jiných, zejména v období deštivém, kdy sušení hub stává se skutečným problémem. Náš houbař dovedl by jistě oceniti výhodu usušení celodenní snůšky hub za necelou čtvrt hodiny, případně i bez krájení plodnic a při zachování jich původní barvy, chuti i vůně a všech v nich obsažených vitaminů, pokud by jinak podléhaly zkáze.

Josef Jirous:

Zřizujeme lesní houbařské oblasti (zahrady).

Le projet des jardins mycologiques régionaux est en train d' être réalisé.

Na podnět prof. Smotlachy jsou všude v hubných střediscích v republice zřizovány lesní houbařské oblasti čili zahrady. Ty mají účel nejen chránit les a houby v něm, nýbrž poskytnout i příležitost zájemcům, aby si houby sbírali jak za účelem studia, tak i za účelem praktickým, pro spíž a kuchyň.

Navrhuji upevnit na hranici takovéto Smotlachovy mykologické lesní oblasti (zahrady) tabulku s tímto upozorněním: „Tyto lesy tvoří houbařskou výzkumnou a užitkovou oblast. Jakékoli ničení různých hub je znakem barbarství a nevzdělanosti člověka a bude trestáno. Naučte se milovat přírodu, les a jeho dary. Sbírejte jen houby, které znáte, ostatní nechte na pokoji, jiný je rád sebere a naučí je znát i vás. Jedlých hub je asi tisíc druhů."

Pozn. red.: Mykologické oblasti, zahrady či reservace jsou mou myšlenkou, kterou uplatňuji od let 1907-13, kdy jsem si zvolil v Čechách několik oblastí za účelem podrobného výzkumu českých hub, který jsem tehdy konal na universitě Karlově v botan. ústavu prof. Velenovského a kdy jsem poznal, že z důkladného průzkumu jednoho místa byl pro mne veliký užitek. Stále zvyšující se počet mých spolupracovníků přivedl mne již při založení ČČSH (1918) a ČMS (1921) na myšlenku provést důkladný průzkum celé republiky po stránce velkých hub pomocí průzkumu lokálních houbařských oblastí, prozkoumávaných mými spolupracovníky všude na důležitých místech v ČSR. Tímto způsobem chtěl jsem pořídit i mapy hub pro různé druhy hub, a to jednak podle potřeby místní, okresní, krajové, jednak celostátní.. K tomu samozřejmě bylo třeba soustředění tohoto výzkumu v centrální mykologické zahradě v Praze. při mém ústavu (jakožto orgánu ČMS). Lokální moje oblasti, zahrady v ČSR, dostávají pak v přímé, ve velkém podniknuté akci v letech 1940-41 (za okupace, kdy jsem byl zbaven práce na českých vysokých školách) po průzkumu hub u nás, další význam:

1. Slouží i dalším místním houbařům k dokonalému průzkumu, tedy i houbařským kroužkům a odbočkám.
2. Slouží školám jako školní pomůcka k poznání nejen hub a jejich života, nýbrž i k poznání lesních stromů, keřů, mechů, zvířat atd.
3. Jsou místními reservacemi nejen pro houby (varujeme před rozkopáváním hub, rozhrabáváním mechu atd.), nýbrž i pro stromy atd.
4. Jsou pro naše sběratele a výzkumníky i zásobními zahradami (oblastmi)
5. Ti vedou si záznamy. Podávají zprávy (kdo jsi neposlal, pošli!).

Moje myšlenka mykologických oblastí (zahrad) místních i centrální v Praze, se již plně vžila. Je všude plně uznávána a podporována. Existuje dnes již na 300 mykologických výzkumníků, odběratelů ČČSH, kteří konají lokální (někdy i krajový) výzkum hub na velmi mnohých místech v ČSR. Hlaste se noví!

Smotlacha.

Jaro Miškovský:

Za naší nejjedovatější houbou, muchomůrkou zelenou.

Le ramassage de l' Amanita viridis Pers. à Zbraslav chez Prague.

Výzva, kterou vydal r. 1949 (též v r. 1948) Mykologický ústav v Praze, aby mu byly zasílány muchomůrky zelené (A. viridis Pers.) v každém množství za účelem chemického zkoumání jejich jedu, neměla být oslyšena. Konec léta a začátek podzimu 1949 byly zvláště příznivy růstu této nejjedovatější houby našich lesů na Zbraslavi u Prahy. Hlavním naleziště byl pro mne severní svah Hradiště, pod Kamenným stolem. Nejvíce rostly východně odtud, kdežto

ve směru k západu byl výskyt slabší. Nad opuštěnými zbytky valů po někdejším, pravděpodobně slovanskem osídlení z doby hradištní, kam někteří kladou starověké Marobudon, vyznačené na Ptolemaiově mapě Evropy, ba dokonce neznámé galské město, šumí nyní píseň lesa, vábíc turisty a houbaře.

Pod listnatými stromy, zejmena duby a habry na Hradišti rostoucími, jsem nacházel muchomůrky zelené buď jednotlivě nebo po třech až šesti plodnicích nedaleko sebe. Na okraji lesní cesty seřadilo se šest plodnic do zástupu, v jehož čele byla největší z nich. S oblibou vyhledávaly vlhká místa, nepříliš sluncem ozářená, a nevyhýbaly se ani kamenité půdě. Mezi kameny vystoupila pošva na povrch, jsouc chráněna jen suchým listím nebo mechem, takže celá plodnice se dala snadno vyjmouti. Nasbíral jsem zde a odvedl pro výzkum toto množství muchomůrky zelené: 23. 9. 36 kusů, váha 350 g, 27. 9. 42 kusy, 700 g, 1. 10. 67 kusů, 1,050 kg, 8. 10. 62 kusů, 700 g, 15. 10. 30 kusů, 260 g, celkem 237 plodnic ve váze 3 kg 560 g.

Dne 23. září byl na nalezišti růst muchomůrky zelené již v plném proudu, největší o výšce 18 cm, s kloboukem 13 cm širokým. Dne 15. 10. růst omezen, nicméně za příznivých podmínek, na př. v mechu a mezi spadlým listím, objevovaly se i mladé plodnice. Přibližně ve stejném počtu rostly, také z holé země, muchomůrky červené — Am. muscaria (L.). Naproti tomu se jim nevyrovnala počtem plodnic muchomůrka citronová — Am. citrina (Schff.).

Vybraných plodnic muchomůrky zelené bylo použito též pro výstavní účely v Praze i mimo Prahu. Tak jsem umístil na pražské výstavě srostlici dvou plodnic, spojených pošvami. Zvláštní způsob srůstu vykazovala normálně vyvinutá plodnice, která nesla na své pošvě malou plodnici, šikmo položenou. Jindy byly dvě vyvinuté plodnice srostlé na spodu nohy, při čemž otevřená pošva statnější plodnice se následkem srůstu vychýlila ku plodnici menší.

Ohledáním více než dvou set plodnic jsem zjistil, že někdy byl klobouk zcela pokryt bílou blanou z povrchové plachetky, jindy pouhými zbytky plachetky, po případě vůbec lysý. Zelený povrch klobouku měl mnoho barevných odstínů, od šedě opalisujícího až po sytě trávozelený. Dále jsem shledal, že klobouk muchomůrky zelené praská netoliko soustředně, nýbrž i příčně. Jedna plodnice měla uprostřed klobouku obnaženu bílou dužninu ve tvaru trojúhelníku s odchlípenými cípy pokožky. Příčné popraskání zvyšuje značně možnost záměny s jedlou zelánkou — Tr. equestre (L.), jež má rovněž bílou dužninu a praská příčně.

Jos. Otruba:

Z fylogenese hřibů.

La phylogénèse des bolets.

O našich hřibech **Boletus pinicola Vent., B. reticulatus Schäff., B. bulbosus Schäff. a B. aereus Bull.** se mluví a píše jako o „bratřích". Přirovnání je jistě velmi pěkné, neodpovídá však skutečnosti. Přísně vzato, nelze o nich mluvit ani jako o „nevlastních". Jsou-li v přítomné době zmíněné hřiby vázány na určitý lesní porost, je pravděpodobné, že tomu tak bylo i v dávné minulosti. Z pylových analys postglaciálních rašelin víme, že u nás je nejstarší les borový. Možno tedy mít za to, že pratypem našich hřibů je borovík **B. pinicola Vent.** V krátkém časovém odstupu následovaly za sebou smíšené lesy dubové, smrkové a konečně jedlové a bukové. Vývojově mladší je tudíž **B. reticulatus Schäff., B. bulbosus Schäff.** a nejmladší **B. aereus Bull.** Podobně je tomu s modráky. Vývojově starší je **B. luridus Schäff.,** mladší **B. erythropus Pers.** Každý ze zmíněných hřibů představuje samostatný typ. Otázka jejich genetické příbuznosti není zatím prokázána.

STUPNICE CHUTI, JEDLOSTI A UŽITKOVÉ HODNOTY HUB.

II. třída, asi 100 našich ještě velmi dobrých druhů hub.

La deuxième classe nutritive des champignons.

II A — II B — II C

1. skupina (kategorie): Houby vřeckaté (Ascomycetes), chřapáčovité (Helvellales), kustřebkovité (Pezizales), lanýže (Tuberales). — Pozn. red.: Skupiny (kategorie) zde použité jsou podle praktického systému hub.

Morchella elata Fr., smrž vysoká
M. gigas Batsch, smrž obrovská
Gyromitra Krombholzii Bezděk (suspecta Krombholz), ucháč Krombholzův
Acetabula vulgaris (Fuck.), kališník obecný
Choiromyces maeandriformis Vitt., bělolanýž
Morchella costata Vent., smrž žebrovitá
Morchella minima Sm., smrž nejmenší
Verpa conica Mill., kačenka kuželovitá
Gyromitra fastigiata Kr., ucháč svazčitý
G. infula (Schff.), uch. biskupská čepice
G. inflata (Qu.), uch. nadutý
Spathularia clavata (Schff.), lopatička žlutavá
Pustularia coronaria (Jacqu.), hrouženka zdobená
Helvella lacunosa (Afz.), chřapáč jamkatý
Discina venosa (Pers.), destice žilnatá
Acetabula sulcata (Pers.), kališník brázditý

2. skupina (kategorie): Houby hřibovité (Boletales).

Boletus bovinus L., klouzek kravský
B. roseoporus Sm., loupák bílý či růžotrubký
B. cavipes Opat., I. (hřib) dutonohý
B. satanoides Sm., hřib satanovitý
B. calopus Fr., hřib červenka
B. rhodoxanthus Kr. (sanguineus Sm.), hřib krvavý
B. flavus With., loupák bledožlutý
B. elegans Schum., loupák sličný
B. velutinus Sm., hřib sametový
B. cyanescens Bull., hřib modračka
B. Tridentinus Bres., loupák tridentský
B. viscidus L., loupák slizký
B. chrysentereon Bull., hřib žlutomasý
B. versicolor Rostk., hřib různobarvý
B. rubellus Quél., poddoubník červený
B. sulphureus Sm., hřib žlutý
B. hortensis Sm., hřib sadní
B. porphyrosporus Fr., hřib nachovýtrusý

3. skupina (kategorie): Chorošovité (Polyporales), lošákovité (Hydnales), kuřátka (Clavariales), stročky (Craterellus), rosolovky (Tremellales), břichatky (Gasteromycetes).

Fistulina hepatica (Schff.), pstřeň
Polyporus pes caprae Pers., choroš kozí noha
P. giganteus (Pers.), choroš obrovský
Hydnum caput ursi Fr., lošák medvědí hlava
Lycoperdon caelatum (Bull.), pýchavka dlabaná
Hydnum erinaceum Bull., lošák ježkový
Polyporus intybaceus Fr., choroš štěrbákový
Polyporus confluens (Schw.), choroš žemlička
Polyporus leucomelas (Pers.), choroš běločerný
Polyporus lepideus Fr., choroš šupínkatý
Hydnum repandum (L.), lošák bílý

4. skupina (kategorie): Houby mléčnikovité (Lactariaceae).

Russula integra Fr., holubinka celokrajná
R. alutacea Fr., holubinka kožolupenná
R. mustelina Fr., holubinka kolčaví (I.)
R. paludosa Britz., holubinka bažinná
R. tiliacea Sm., holubinka lipová
R. decolorans Fr., holubinka odbarvená
R. nigricans Fr., holubinka černající
R. densifolia Fr., holubinka hustolistá
R. adusta Pers., holubinka osmahlá
R. palumbina Fr., holubinka holubí

5. skupina (kategorie): Čirůvkovité bělovýtrusé (Agaricaceae), šťavnatkovité (Hygrophoraceae), špičkovité (Marasmiaceae).

Clitocybe nebularis (Batsch), mlženka
Limacium russula Fr., plžatka holubinka
L. lucorum Kalch., plžatka modřínová
Tricholoma sejunctum Sow., čirůvka odlišná
T. quinquepartitum Fr., čirůvka pětidílná
T. populinum Lge., čirůvka topolová
T. robustum Schw., čirůvka mohutná
Collybia dryophila (Bull.), penízovka hustolistá
Pleurotus dryinus Pers., hlíva dubová
Marasmius scorodonius Fr., špička česneková
Limacium pudorinum Fr., plžatka zardělá
L. hypotheium Fr., plžatka pomrazka
L. eburneum Bull., plžatka bělostná
Tricholoma terreum Schff., pozemka (šedivka)
T. irinum Fr., čirůvka kosatcová
T. columbetta Fr., čirůvka holubí
T. sudum Fr., čirůvka čistá
Pleurotus pometi Fr., hlíva jabloňová
Pl. salignus Pers., hlíva vrbová
Pl. cornucopioides Pers., hlíva miskovitá
Collybia macroura Scop., penízovka ocasatá
Tricholoma rutilans Schff., čirůvka šafránka
Cl. candida Bres., strmělka bělostná
Cl. geotropa (Bull.), strmělka obrovská
Cl. inversa Scop., strmělka přehrnutá
Collybia asema Fr., penízovka kuželovitá

6. skupina (kategorie): Čirůvkovité různovýtrusé (Agaricaceae). Všechny ostatní kromě bělovýtrusých včetně čechratkových (Paxillaceae) a slizákovitých (Gomphidiaceae). Pozor na jedovaté vláknice zvonovky a závojenky!

Gomphidius viscidus (L.), slizák slizký
Clitopilus prunulus (L.), mechovka
Pholiota praecox (Pers.), šupinovka raná
Phlegmacium varium Schff., pahřib hřibovitý
Pholiota dura (Bolt.), šupinovka tuhá
Ph. solaris Sm., šupinovka sluneční
Naucoria pellucida Bull., kržatka průsvitná
Dermocybe cinnamomea Fr., kržatka skořicová
Gomphidius glutinosus (Schff.), slizák mazlavý
Hypholoma capnoides Fr., třepenitka makova
H. hygrophilum (Bull.), třepenitka průsvitná

7. skupina (kategorie): Bedlovité (Lepiotales), bělovýtrusé a růžovýtrusé, k nimž patří rody: muchomůrka (Amanita), bedla (Lepiota), kukmák (Volvaria). Pozor na jedovaté muchomůrky!

Lepiota rhacodes (Vitt.), bedla červenající
Lepiota pudica (Bull.), bedla stydlivá
L. excoriata (Schff.), bedla odřená
Amanita spissa Fr., šedivka

8. skupina (kategorie): Bedlovité (Lepiotales) různo výtrusé, k nimž patří rody: sluka (Rozites), pečárka (Psalliota) a hník (Coprinus).

Psalliota Bernardi (Quél.), pečárka Bernardova
Budiž poznamenáno, že třída II A patří nepochybně všemi téměř druhy do třídy I C, čili do I. tř. hodnoty vůbec.
Psalliota cretacea Fr., pečárka křídová
Ps. arvensis Schff., pečárka ovčí
Ps. haemorhoidaria Kalchb., pečárka krvavá
Psalliota praticola (Vitt.), pečárka rolní
Ps. obscurata Maire, pečárka šedoryzka
Ps. silvicola Vitt., pečárka lesní

Jan Matějů:

Něco o březnovkách na Tišnovsku.

Limacium marzuolum Fr.

V lesích na Tišnovsku rostou na několika místech březnovky, když jsou pro vzrůst dány dobré podmínky, t. j. v zimě dosti sněhu, po případě trochu jarních dešťů. Letos po jarních deštích vyrostlo jich větší množství. První ojedinělé plodničky jsem našel 16. 4. 1950. Dne 23. 4. jsem jich donesl přes 1 kg. Potom rostly stále hojněji asi do poloviny května. Ještě 21. 5. při sběru borových hřibů na Vrankovém u Rašova našel jsem březnovky, ale již staré a červivé. Sběr březnovek houbaře velmi láká, neboť je to opravdu chutná jarní houba (nemám ji rád pouze v octě), ale jinak se dá připravit na různé způsoby. Znám asi 6 nalezišť poblíž Tišnova. Roste hlavně v borových lesích s dubovým porostem, kde je hojně humusu; našel jsem ji však i v lese, kde jsou borovice i jedle. Nejlépe se sbírá po dešti, když listí nebo jehličí není načechráno a je pěkně přitisknuto k zemi. Je vidět pěkné kopečky, kde se jich mnohdy najde i několik kusů ve shluku. Nalézám ji též v opuštěných děrách, vyhrabaných lesními hraboši, dále pod dubovými keři i v pěkném mechu. Březnovku sbírám již od r. 1928 a osobně pokládám sběr březnovek za jeden z nejzajímavějších sběrů hub. Lidový název březnovky v Tišnově a okolí je „jarní komprda" na rozdíl od havelky, která nemá (až na šedou barvu klobouku) nic s březnovkou společného a které se zde říká „komprda podzimní". Jak pojmenování vzniklo, není možno zjistiti.

Pozn. red.: Prof. Smotlacha hledá a shromažďuje již od r. 1918 v ČČSH všechny zprávy o březnovce. Sebral tu za více než třicet let opravdu bohatý materiál pro svou práci o březnovce, kterou chystal. Dr. Vávra.

b) Výzkum základní a všeobecný.

Dr. F. Smotlacha:

Houby mléčnikovité (holubinkovité) — Lactariaceae.

Mléčnikovité jsou čeleď hub rouškatých, lupenatých (Lamellales vel Agaricales), význačně masitých a proto z části i jedlých (pokud jsou chutné a nepálí) dávného původu. Od ostatních lupenatých hub odlišují se zvláštní křehkou pórovitou (nevláknitou) dužninou (i lupeny jsou křehké), obsahující vedle obyčejných vláken chomáčky kulovitých nafouklých buněk. O křehkosti mléčnikovitých se přesvědčíme, když nožem vyrýpneme kousek třeně. Dalším jejich znakem jsou protáhlé mléčnice, duté to cesty v pletivu celé plodnice. Jsou i v lupenech, jež jsou rovněž křehké, na třeň nesbíhavé, většinou stejně dlouhé, jen u některých holubinek jsou kratšími promísené a spojované (furcatae). Výtrusy jsou kulaté, ostnité, u ryzců a některých holubinek jsou bílé, u části holubinek žluté nebo nažloutlé. Pro ostnité výtrusy kladu ryzcovité do skupiny Asterosporae, houby hvězdovýtrusé, jejich příbuzní jsou i v podzemních břichatkách (Asterogastraceae). To nám připomíná snahu některých mykologů odvoditi i houby hřibové z břichatek. Strobilomyces strobilaceus (Scop.) připomíná totiž některé rody břichatek, na př. střechan (Secotium). Třeň mléčnikovitých je centrální, bez pochvy, bez prstenu a stejné podstaty jako klobouk. Dužnina (i mléko) obsahuje často látky pryskyřičné, palčivé, které činí část druhů nejedlými, ba nepoživatelnými. Jsou to houby hlavně mírného pásu země, vesměs pozemní, hniložijné, ba některé přímo humusomilné, avšak důležitým a význačným znakem jejich života je symbiosa s lesními stromy, pokud symbionty přijímají. Zjistil jsem ji u hub ryzcovitých již v mládí, t. j. asi r. 1900, kdy jsem ji nalezl také u hub hřibovitých.

Starší typy mléčnikovitých rostou u stromů jehličnatých: borovice, smrk, modřín, jalovec a jedle, mladší v lesích smíšených zvláště s dubem, který se spolu s bukem a břízou jako symbiont ryzcovitých velmi uplatňuje. Ty rostou ovšem i pod habry, lískou, osikou a lípou. Se svými stromy rostou mléčnikovité hlavně v lese, jdou však s nimi i mimo les do parků, k cestám a pod. Jdou s nimi i vysoko na sever a na hory.

Během vývoje oddělily se od mléčníků (rod Lactarius) s mlékem v mléčnicích holubinky (rod Russula — název od russus — ryšavý) s mléčnicemi bez mléka. Přechod tvoří skupina holubinek mléčnikovitých — Lactarioides (viz níže), jež se úplně podobají bílým mléčníkům.

Obr. 26. Holubinka mírná, Russula delica Fr. Suchý gruzď v SSSR. Foto A. Hollegcha, Čáslav.

Rod Lactarius Persoon — ryzec čili mléčník.
(Houby ronící mléko.)

Plodnice velké, střední i drobné, s tvrdou dosti tlustou dužninou, s kloboukem na okraji podvinutým, později vmačklým až nálevkovitým, nahoru válcovitým, později dutým. Lupeny husté, u třeně zúžené, nesbíhavé, ve stáří od bílých výtrusů poprášené, při porušení stejně jako celá plodnice mléko ronící. To je bílé, bezbarvé nebo zbarvené, a to bez proměny nebo s proměnou, sladké, nebo hned či později více méně ostré. Výtrusný prach bílý, výtrusy kulaté, krátce ostnité. Dužnina některých druhů je chutná a ty se někdy dávno již sbírají (ryzec obecný, syrovinka), nebo palčivá. Nalož. do octa a zkvašením tato palčivost však zmizí a pak se dají i zcela palčivé (rufus, turpis a pod.) dobře požívat. Také nakládání do soli celých hub se osvědčuje (též u holubinky mírné, Rus. delica Fr.). Obrázek hol. mírné připojen.

Ryzce i mléčníky jsou vesměs symbionty našich lesních stromů. Jsou patrně původu starého, Vznikly snad někdy současně s hřibovitými, jimž se podobají právě svou symbiosou a biologickými druhy. V Praze na Nebozízek nasázeli smrky a hned za nimi a k nim přišel známý ryzec smrkový: L. deliciosus picicola Sm.

Symbiosy ryzců použil jsem k jejich systematickému rozdělení, položiv napřed ryzce význačně sledující stromy jehličnaté, jež jsou vývojově starší stromů listnatých. Tyto ryzce odpovídají podčeledi klouzků — Friesia a hub hřibovitých. Na druhé straně dávám ryzce, které vedle stromů jehličnatých rostou i pod stromy listnatými. Pravděpodobně jsou to ryzce, které buď vznikly později nebo začavše u stromů jehličnatých, přešly k listnatým. Tyto druhy odpovídají z hub hřibovitých na př. bělohřibům (Leucoboleti). Mluvíme-li o stromech jehličnatých jako starších stromů listnatých, myslíme tím hlavně borovici. Pak se zdá, že následoval modřín, smrk a nakonec jedle, která má tytéž houby jako na jíle rostoucí dub, buk a habr.

Ryzce listnatých stromů dělíme na symbionty obecné, rostoucí pod více druhy listnatých stromů, a na symbionty speciální, rostoucí jen pod některými stromy listnatými: dub, buk, habr, líska, bříza, osika (topol) a olše. Tyto odpovídají svým poměrem ke svým stromům trochu houbám hřibovitým, a to zejména kozákům a křemenáčům (Krombholzia) a podloubníkům (Gyrodon).

A. Pini(pici)colae — mléčníky, žijící v symbiose s borovicí

(naším nejstarším stromem) a pak ovšem i se smrkem (modřínem, jalovcem a jedlí:

1. **Picicolae specificae** — žijící jen pod jehličnatými stromy.

a) **Dulci — sladké nebo skoro sladké.** Sem patří především náš ryzec obecný — L. deliciosus (L.), viz o něm podrobně v mém Atlasu hub. Ten vedle formy borové — pinicola Sm. má i formu smrkovou — L. piciola Sm., naši to známou nakládačku (mladé plodnice!) a konečně i třetí tvar, t. j. formu jedlovou — abieticola Sm., která svým krvavým mlékem tvoří přechod ke stejně cennému ryzci krvavému — L. sanguifluus Paul., jehož typická forma roste pad jalovcem (L. juniperi Sm.). Pod modřínem roste i forma jedlová (L. abietinus Sm.), která se však asi přece jen trochu odlišuje.

V borových, smrkových a zvláště v lesích smíšených s borovicí a smrkem žijí naše přehojné houby ryzec hnědý — L. helvus Fr., s mlékem vodnatým, význačně vonícím (jako maggi), ryzec vonný — L. glyciosmus Fr., vonící jako kokoska. Třetí je ryzec kafrový — L. camphoratus (Bull.), vonící po komonici nebo cikorii. Druhy tyto jsou všude hojné a dosti variabilní. Sem patří také L. odoratus Vel., což je forma L. glyciosmus Fr. Tyto tři druhy tvoří skupinu ryzců vonných — Odorati. Zvláštností modřínu je živě oranžový a zvlášť pěkně vyklenutý ryzec modřínový — L. porninsis Bres. Specialitou vlhkých smrčin je ryzec černoušek — L. ligniota Fr., s mlékem zvolna šafránově červenajícím, rostoucí někdy i na shnilých smrkových kořenech. Je to humusomilná jedlá houba, symbiont smrku.

b) **Piperites — palčivé.** Ty jsou bez nápadné vůně. Mají bílé, hned nebo později silně palčivé mléko beze změny. Nejhojnější a nejznámější z nich je ryzec ryšavý — L. rufus (Scop.), všude v sev. pásu v borovinách a smrčinách rostoucí, silně palčivý, kdysi za jedovatý pokládaný, dnes houba jedlá do octa i na zkvašení. Jemu blízce příbuzný, pouze na smrk specialisovaný, všude hojný, je ryzec oranžový — L. aurantiacus (F. D.); ten je někdy zaměňován s mírným ryzcem modřínovým — viz výše. Ve vlhkých mešinách (sfagnum) našich smrčin (na př. v Orlických horách, u Hradce Král. a jinde roste dlouhonohý, slizký, masově červený, silně palčivý ryzec odporný — L. hysginus Fr. Vzácný je u nás ryzec bradavkovitý — L. mammosus Fr., rostoucí spíše v horských lesích. Je nejisto, zda se v našich horách nalézá palčivý ryzec severní — L. trivialis Fr. Barvou klobouku se prozradí ve vlhkých smrčinách rostoucí ryzec fialový — L. flexuosus Fr.

B. Pinicolae accessores,

původně ryzce lesů jehličnatých, které si přibraly i stromy listnaté.

a) **Dulci — sladké nebo skoro sladké.** Zde je i prakticky významným zástupcem známá syrovinka — L. volemus Fr., jež vyniká velkým množstvím

mléka. (Krásný její obraz viz v knize Sm.-Vejrych: „Padesát druhů hub". Na lesních mešinách a vlhkých cestách je v létě hojný ryzec syrovátkový — L. serifluus Cand. a ryzec naryzlý — L. ichoratus Batsch, na shnilých pařízcích ryzec zamžený — L. obnubilus (Lasch). Na něm vidíme, že i ryzcovité (jako hřibovité) jsou někdy silně humusomilné (jako uvedený již L. lignyotus Fr.), jevíce sklon odpoutati se od svých symbiontů vůbec a přejíti k pouhému dřevomilnému saprofytismu. Rovněž sem patří ryzec šednoucí — L. musteus Fr.

b) **Piperites — palčivé.** Těchto je mezi ryzci nejvíce. Zde již můžeme počíti s dělením dalším, a to na druhy malé a střední na jedné a velké druhy na straně druhé. Obě tyto skupiny se pak dělí, a to na druhy s mlékem zbarveným z prvotní barvy bílé a mlékem bílým neproměnným.

1. **Drobné druhy bez změny barvy mléka.** Sem patří ryzec játrový — L. jecorinus Fr., ryzec pásovaný — L. zonarius (Bull.) a ryzec žlutokrajný — L. tithymalinus (Scop.).

2. **Barva mléka se mění do žluta:** Ryzec zlatomléčný — L. chrysorheus Fr., ryzec žlutomléčný — L. theiogalus (Bull.). Do červeně fialova mění barvu mléko u ryzce fialového — L. luridus (L.), do šeda (skvrny) ryzec stinný — L. umbrinus Fr. a ryzec šednoucí — L. musteus Fr. Rychle fialoví ryzec scvrklý — L. vietus Fr.

3. **Velké druhy beze změny barvy mléka.** Sem patří především ryzec ohavný — L. turpis Fr., veliký, celý tmavě zeleně zbarvený, s bílým palčivým mlékem. Dříve pokládán za jedovatý; dnes víme, že se dá nakládat do octa i kvasit. Tři formy: prvá pod bořovicí, druhá pod smrkem a třetí pod břízou. Z jehličnatých lesů do listnatých jdou všude hojné bílé ryzce: ryzec pýřitý — L. vellereus Fr., náš největší mléčník a ryzec peprný — L. piperatus (Scop.), s přehojným mlékem. Je to staročeská jedlá houba, kterou v SSSR odedávna zkvašují (mokrý gruzd').

4. **Barvu mléka do žluta** mění veliký ryzec dubkovaný — L. scrobiculatus (Scop.), rostoucí na jíle v dubinách i jedlinách.

C. Pod různými listnáči, s dubem v čele rostou:

1. **Dulces — sladké:** Mléko bílé, beze změny. Sytě červeně oranžový je ryzec přejemný — L. mitissimus Fr., světlejší ryzec nasládlý — L. subdulcis (Bull.). Zkadeřenou plodnici na okraji mívá ryzec kadeřavý — L. cremor Fr.

2. **Piperates — palčivé, beze změny barvy mléka.** Na jíle v listnatých hájích ryzec bělomléčný — L. insulsus L., podobný ryzci obecnému. Ryzec palčivý — L. pyrogalus (Bull.), jenž je krásně zobrazen ve Smotlachově Atlasu hub. Oba jsou hojní. Konečně sem patří vzácnější ryzec kroužkatý — L. circellatus Fr.

3. **Piperates lactibicolores, palčivé, měnící barvu mléka.** Sem patří ryzec palčivý — L. acris Bolt., měnící barvu mléka do červeně oranžova, a ryzec ukoptěný — L. fulginosus Fr., jehož mléko je zvolna šafránově šervenavé.

D. Pod zvláštními svými listnatými stromy rostou:

Pod dubem ryzec dubový — L. quietus Fr., pod bukem (habrem a lískou) ryzec zelenavý — L. blennius Fr., ryzec bledý — L. pallidus (Pers.) a ryzec kroužkatý — L. circellatus Fr. Pod břízou ryzec huňatý čili kravský — L. torminosus Schff., starým Čechům dávno známý, u nás za jedovatý pokládaný a v SSSR nakládaný (kvašený) na zimu, a ryzec vodnatý — L. uvidus Fr. Pod osikou a topolem žijí ryzec osikový — L. resimus Fr., a ryzec topolový — L. controversus Pers. Pod olší ryzec olšový — L. cyathula Fr. a ryzec lilákový — L. lilacinus (Lasch).

II. Rod Russula Persoon — holubinka.

(Houby většinou sluneční.)

Má plodnice střední i větší velikosti, lehce dužnaté, bezmléčné, ale s mléčnicemi, zvlášť porovité a proto velmi křehké, většinou na klobouku pestře zbarvené. Lupeny většinou stejně dlouhé, jen někdy kratšími prohozené (he-

terophylae) nebo zdvojené, vidličnaté (furcatae). Výtrusy kulovité, ostnité, bezbarvé nebo žlutavé. Klobouk sklenutý, někdy v mládí důlkatý. Třeň hladký, křehký, porósní. Lupeny u třeně buď zúžené nebo vykrojené. Dužnina je buď silně či mírně palčivá nebo sladká. Mírně palčivé nebo sladké druhy holubinek jsou jedlé, silně palčivé a většinou kysele páchnoucí, nejedlé, nikoli však jedovaté. Holubinky jsou symbionti většiny lesních stromů jehličnatých i listnatých. Většinou jsou holubinky teplomilné, rostoucí v teplých letních měsících.

U holubinek mohli bychom k jejich systematickému přehledu, stejně jako u ryzců, použíti jejich příslušnosti k různým stromům. Avšak holubinky jsou ve svém jádru mladší nežli ryzce. Proto se v nich příslušnost ke stromům uplatňuje hlavně při podrobném členění druhů velkých skupin. Od hlavního

Obr. 27. Pečárka Bresadolova — Agaricus (Psalliota) Bresadolae (Schulz) Baar. (K článku uveřejněnému na str. 72.)
Kreslil RNC Jiří Hlaváček.

kmene holubinek pravých, většinou krásně (živě červeně, modře, fialově, žlutě, zeleně) pestře zbarvených (Eurussulae), oddělují se holubinky mléčnikovité — Lactarioides, jež jsou bělavé, jako bílé velké mléčníky a tvoří právě k nim přechod. Konečně jsou ještě druhy šedavé, na slunci a při porušení černě se barvící — Nigricantes. Holubinky vlastní (Eurussulae) dělíme pak podle zbarvení na dvě skupiny, t. j. na Fuscoflavae — hnědožluté a Claricolores — holubinky pestré (červené, modré, fialové atd.). Těchto je mezi holubinkami většina. Krása holubinek láká každého přítele hub a lesa. Učil jsem se je poznávat a zkoušel jsem úspěšně jejich jedlost již jako tercián gymnasia a ovšem i později. Velenovský je nazval květy lesů. Nejlepším znalcem našich holubinek byl Zvára, který v letech 1909—13 pracoval i se mnou a který s Melzrem vydal jejich monografii. Ten psal o nich spolu s Kučerou a Kudrnou i v prvních ročnících ČČSH.

Přehled rodu Russula — holubinka.

I. **Lactarioides — mléčnikovité** (2—3 druhy): R. delica Fr. — holubinka mírná (R. elephantia Bolt., R. porolamellata M.), R. lactea (Pers.) — holubinka mléčná.

II. **Nigricantes — černající** (4 druhy): R. nigricans Fr. — holubinka černající, R. densifolia (Secret.) — holubinka hustolistá, R. adusta Fr. — holubinka osmahlá, R. albonigra Krombh. — holubinka běločerná.

III. **Fuscoflavae — žlutohnědé** (12—13 druhů):

1. Viscidae — slizké: a) **Fulvotactae** (se žloutnoucí dužninou) (R. viscida Kudr. — holubinka slizká, R. melliolens Qu. — holubinka medovonná, b) **Intactae** (dužnina bez proměny) R. foetens Fr., laurocerasi M. (R. subfoetens Sm.) — holubinka hořkomandlová, R. farinipes Rom. — holubinka pružná,

2. **Aviscidae — neslizké:** a) **Griseotactae** (šednoucí): R. ochroleuca (Pers.) — holubinka hlínožlutá, R. decolorans Fr. — holubinka odbarvená; tyto dvě nebo aspoň poslední možno připočítat do skupiny další (R. solares). b) **Intactae:** R. pectinata Fr. — holubinka hřebenitá, R. insignis Qu. — holubinka význačná, R. sororia Fr. — holubinka podružná, R. consobrina Fr. — holubinka smutná, R. solaris Ferd. Wing. — holubinka sluneční, R. fellea Fr. — holubinka žlučová.

IV. **Claricolores vel Solares** — živě pestré či sluneční (holubinky pravé či vlastní = **Eurussulae:**

1. **Leucosporae — bělovýtrusé** (skoro bělovýtrusé) 58—60 druhů.

A. **Dulces (subdulces)** — (29—30 druhů).

a) **Vescae — důlkaté** (17—18 druhů: *α*) **Fulvo(rufo)tactae:** 1. **Lupeny bílé:** R. mustelina Fr. — holubinka kolčaví, R. vesca Fr. — holubinka mandlová, R heterophylla Fr. — holubinka bukovka, R. amoena Qu. — holubinka půvabná, R. atropurpurea Krombh. — holubinka černonachová. 2. **Lupeny smetanové:** R. grisea Bres. — holubinka osiková, R. tiliacea Sm. (parazurea J. Sch. — holubinka podmračná, R. graminicolor Secr. — holubinka trávozelená, R. palumbina Quél. — holubinka holubičí. Sem možno zařadit i R. melliolens Qu. — holubinku medovonnou. *β*) **Intactae:** 1. **Lupeny bílé: R. cyanoxantha** (Schff.) — holubinka namodralá, R. virescens Schff. — holubinka nazelenalá, R. azurea Bres. — holubinka azurová, R. lilacea Qu. — holubinka liláková. 2. **Lupeny na ostří bledé a chromově žluté:** R. aurata (With.) — holubinka zlatá (šafránka).

b) **Subvescae — bez důlků** (12 druhů): *α* **Fusco(rufo)tactae:** R. melliolens Qu. — holubinka medovonná, R. puellaris Fr. — holubinka dívčí (R. viscida Kudr. — holubinka slizká). — *β*) **Griseotactae:** R. clarofalva Gr. — holubinka chromová čili citronová, R. decolorans Fr. — holubinka zabarvená, R. punctata Krombh. — holubinka tečkovaná, R. ochracea Schw. — holubinka okrová. *γ*) **Intactae lepidae:** R. lepida Fr. — holubinka sličná, R. aurora Krombh. — holubinka jitřní, R. pseudointegra Arn. a Gor. — holuběnka ruměnná. — *δ*) **Intactae azurolilaceae:** R. azurea Bres. — holubinka azurová, R. lilacea Qu. — holubinka liláková.

B. **Piperites — palčivé** (1—2 druhy):

a) **Intactae:** R. fallax Fr. — holubinka klamná, R. atropurpurea Krombh. — holubinka černonachová, b) **Luteotactae:** R. luteolacta Rea — holubinka citlivá.

C. **Piperissimae** (emeticae), velmi palčivé (3 druhy): **Všechny intactae:** R. emetica (Sch.) Fr. — holubinka vrhavka, R. fragilis (Pers.) — holubinka křehká, R. violacea Qu. s. Mre. — holubinka fialová.

2. **Luteosporae, holubinky s výtrusy zřejmě až sytě smetanové, žluté, okrové, žloutkové,** 26—28 druhů.

A. Dulces (subdulces) — sladké, nepalčivé.

a) **Intactae.** 1. **Alutaceae** — kožolupenné: R. alutaceae (Pers.) — holubinka podrusá, čili kožolupenná, R. olivacea (Schff.) — holubinka olivová, R. integra Fr. — holubinka celokrajná, R. curtipes Möll. — holubinka krátkonohá, R. vinosopurpurea J. Sch. — holubinka vínově nachová. 2. **Chameleontinae:** R. chameleontina Fr. — holubinka měnlivá, R. vitellina Pers. — holubinka žlout-

ková, R. roseipes Bres. — holubinka růžonohá, R. nauseosa (Pers.) — holubinka raná, R. mollis Qu. — holubinka měkká, R. laricina Vel. — holubinka modřínová, R. lactea Pers. — holubinka bílá. 3. **Coeruleae:** a) **Intactae:** R. coerulea Pers. — holubinka březová R. Turci Brets. — holubinka Turkova.

b) **Fulvotactae:** R. xerampelina Schff. — holubinka révová, R. Linnaei Fr. — holubinka Linnéova.

B. **Piperites — palčivé.**

a) **Výtrusy živě smetanové, nažloutlé.** 1. **Intactae:** R. persicina Krombh. — holubinka broskvová. 2. **Fulvotactae:** R. sanguinea (Bull.) — holubinka krvavá. 3. **Griseotactae:** R. exalbicans Secr. — holubinka parková, R. rubra Kr.-Bres. — holubinka červená (viz níže).

b) **Výtrusy okrové a žloutkové:** R. adulterina Fr., holubinka jedlová, R. maculata Qu. — holubinka skvrnatá, R. nitida Fr. — holubinka lesklá.

c) **Piperatissimae — velmi palčivé.** R. badia Qu. — holubinka hnědá, R. Sardonia Fr. — holubinka jizlivá čili sardonská, R. Quéletii Fr. — holubinka Quéletova, R. rubra Krombh. — holubinka červená.

Irena Sokolová:

Penízovka sametonohá (zimní).

Penízovku zimní jsem sbírala celý prosinec 1947 až do polovice února 1948. Na jednom pařezu listnatého stromu na labském břehu jsem našla v únoru tři překrásné trsy čerstvě vyrostlých penízovek. Lupeny byly skoro bílé, kloboučky medově žluté velkých rozměrů. Dlouho jsem nad nimi stála, než jsem se odhodlala je vytrhnout. Sbírám tyto výborné houby už od r. 1921 z propagace MÚ (ČČSH), ale ještě nikdy, ač jsem jich z hradištských prutníků nosila plné košíky, neviděla jsem tak krásných exemplářů. Zásluhu o to má asi letošní (1947/48) mírná zima. (Z dopisu.)

Jan Soukup:

Choroš šupinatý, forma pozemní.

V ročníku XXVI (1949) našeho časopisu Mykologický sborník je na str. 104 zmínka o choroši šupinatém pozemní formy. Přicházím v této věci opožděně s troškou do mlýna, že jsem sbíral jeho pěkný exemplář pozemní formy v r. 1945 v Hřešihlavech na Rokycansku, kde rostl při hlavní cestě přímo ze země, ovšem v blízkosti stromů.

Pozn. red.: Krásné kusy přinesl 20. VIII. 1950 pl. Spálený ze Stromovky. Je to běžná naše houba. Harcuba.

Jan Štefl:

Podmásník bílý — hřib Boudierův.

Že houby sledují jisté druhy vyšších zelených rostlin, hlavně stromů, je vědecky dokázáno. Žijí v symbiose (t. j. soužití) s jejich kořínky. Zánik symbionta způsobí i přerušení růstu hub. Zavedením nových druhů stromů přivádí i nové druhy hub jindy v kraji neznámých. Tak před několika roky působil podiv bílý klouzek do té doby u nás neznámý. Když mně byl houbaři přinesen, poznal jsem podle Smotlachova Přehledu hub, že se jedná o hřib Boudierův bílý podmásník, rostoucí vždy pod borovicí vejmutovkou. Vysázením části lesa těmito borovicemi vzniklo naleziště zajímavého klouzku, který houbaři s oblibou sbírají a chválí si jej. Dali mu jméno vejmutovák. Podmásník bílý, Boletus Boudieri, má bílý klobouk málo nažloutlý. Třeň také bělavý má nahoře

červené šupinky. V mládí se roní ze žláz na třeni i z trubek nepatrné červené kapky. Podmásník bílý byl k nám zanesen z Ameriky s borovicí vejmutovkou. Zajímavá dobrá jedlá houba hřibovitá.

Pozn. red.: V lesích královéhradeckých existuje vejmutáček podle mého zjištění teprve asi 30 let. Roste tam pod vejmutovkami, které tam zasadil svého času známý lesmistr Strachota.

c) Ekologie. Kdy, kde a proč houby rostou.

Jos. Šantrůček:

Něco o vlivu měsíce na růst hub a o houbách vůbec.

Často jsem uvažoval o onom záhadném vlivu měsíce na růst hub. Snad zde hraje roli i stopová theorie. Mám zato, že vzrůst hub jest právě podmíněn nejslabším vlivem měsíce, a to z těchto důvodů: Když je měsíc v novu, jsou noci nejtemnější před i po, což je pro houbu nejlepší podmínkou: tma, vláha a přiměřená teplota. Když se objeví první čtvrt měsíce, tak už z večera zachází za obzor, noc je tedy tmavá. Postupně nak světla měsíčního přibývá a oběh se zpožďuje. Posléze svitu přibývá a je v noci pološero, jistě nevhodné pro vzrůst hub. Po úplňku přestávají nové houby růst, jen dorůstají starší, a to je nejintensivnějších 14 dnů celkového období v měsíci pro vzrůst hub. K podzimu se čím dále vzrůst hub po novu opožďuje. Hřib modrák, roste-li, je ukazatelem, že houby porostou. Hlavní podmínkou je sušší a teplé jaro, jak bylo před třemi roky. V květnu byla mimořádně velká tepla a potrvala dlouho. Země absorbovala množství tepla a v letních měsících přišla teprve vláha do země. Podhoubí se vznítilo k abnormálnímu vzrůstu. Toho roku rostly zde ucháče, kterážto houba jiná léta jest zde vzácností. Když je větrno, do lesa na houby nechodím. Bedla vysoká je ukazatelem, že začínají růst hřiby. Tam, kde rostou holubinky osmahlé a muchomůrky, tam jistě rostou i houby hřibovité. Mám rád a miluji všechny houby stejně, i jedovaté — je to němé tvorstvo lesa a je to mezi nimi, jako mezi lidmi — dobří, špatní a jinak na světě nebude — v tom aspoň je romantika přírody nezměnitelná a vyžaduje si respektu a i práva. Les — záštita lesa, blahé chvíle, kdy se aspoň na chvíli člověk zhostí denních starostí a rmutu, setřese se sebe vše, co ho zatěžkává jako parasit na duchu a na těle — les — lékař pro duši — nejkrásnější chrám lásky v mladosti života — tolik básní, písní a obrazů bylo stvořeno. Šum hvozdů — to je symfonie z dob pradávnověků.

Na okraji slunné paseky ve vřesovišti našel jsem několik pěkně vyvinutých kovářů. V kraji celý týden vůbec nepršelo, zato bylo velmi slunné a teplé počasí. Ve smrkovém lese (bývalý borový les) jsem našel první borové hřiby, vedle březnovek (½ kg). Dále jsem našel plamének jedlového a choroše zimního a zemnici či oříškovec (Hydnotria Tulasnei Berk). Nehodiv u Nepomuku 15. 5. 50.

Dr. Č. Petera.

Houby uprostřed velkoměsta. 21. 7. 1950 nalezl jsem v Lazarské ul., poblíže ul. Vodičkovy, pod jilmem, tři skupiny hníku stádového, čítající asi 120 plodnic v různém stupni vývoje. Nález na tak živé pražské ulici svědčí o velké virulenci této houby.

Boh. Slavík.

d) Mykoflora. Mykologické reservace, zahrady, mapy.

L. M. Růžička:

Houby na Petříně.

Již vícekráte jsem četl v našem časopise pojednání o houbaření v pražských parcích od našeho hlavního redaktora nebo jiných autorů, jako posledně krásný článek Ing. R. Bendy o houbách v Kinského zahradě. Abych řekl, nevěřil

jsem všemu doslova, zdálo se mi to trochu přehnané jít na houby do pražského parku; ještě tak pro mykologické studium, ale na jídlo? Až jednoho srpnového rána letošního roku (1950) jsem se dostal výjimečně do Seminářské zahrady a pozoroval jsem. Den před tím pršelo. Kolem mé lavičky (neprozradím její polohu) přešlo v krátké době asi 6 houbařů, starších pánů, kteří pečlivě prohledávali půdu kolem lesních stromů, něco nalézali, dávali úlovek do kapes nebo tašek. Byly to většinou holubinky, jako mandlová, buková, trávozelená a pod. (Russula vesca Fr., heterophylla, graminicolor), sem tam i nějaký poddoubník (B. subtometosus L.) a dubový hříbek (B. reticulatus Sch.). V trávě nacházeli pýchavky (Lycoperdon) a špičky (Marasmius Oreades Bolt.) a jistě i jiné druhy. Pánové však byli většinou skoupí na slovo, pravděpodobně už jich tam chodí dost a Petřín není tak veliký a zahradní personál věčně trpělivý. Jeden byl sdílnější a prohlásil, že někdy má pěkný úlovek a jindy, že se pěkně projde a při tom hledání že krásně uteče procházka, lékařem nařízená. Sem chodí mimo hlavní houbařskou sezónu, ale jakmile začnou opravdu růst houby, jede do brdských lesů. I na Petřín, do Seminářské a přilehlých zahrad je tedy možno jít na houby k obědu či k večeři, jistě přinesete do polévky aspoň špičky! Tím konstatuji jen stav věci, nechci propagovat sběr hub v pražských parcích, protože i při ohleduplném chování mohou vznikati škody a my chráníme naše lesy a tím spíše naše parky, kterých Praha nebude míti nikdy dost.

Jan Dědina:

Houby Českého Ráje II.

(Pod Kozákovem.)

Na naší zahradě roste mnoho druhů hub. O některých jsem již psal. Dnes chci pokračovati.

Pěkná, hojně na naší zahradě rostoucí houba je kozák. Šetříme je a sbíráme až když jsou dosti vyrostlé. To jich bývá na místě i 15. Směji se těm, kdož říkají, že houba přestává růst, podívá-li se na ni houbař. Snad něco pravdy na tom je. V létě roste houba nejrychleji v prvních hodinách, kdy se vyklube ze země. A to dokud jí země dává dost vláhy. Jakmile jí vláhy ubývá, a tu, kterou v sobě má, ještě sluníčko vysouší, je po růstu, a pustí-li se do ní červi, a to bývá v létě již po několika hodinách, kdy houba vystrčí svůj klobouček nad povrch země, pak je po růstu. A to již neroste, ať ji kdo shlédne, či ne. Má-li ale příznivé podmínky, přibývá na příklad kozák, jak jsem se o tom přesvědčil, až o 5 dkg denně. Ze dvou vedle sebe rostoucích kozáků jsem jeden vzal a zvážil a druhý jsem vzal až po pěti dnech a také zvážil. Prvý vážil 7 dkg a druhý 35 dkg. Byl ovšem deštivý a teplý čas.

Tu a tam najdeme i nějakého křemenáče a již po čtyři léta pod smrky i pár hříbků. Samy od sebe však nerostly.

Ať přineseme jakékoliv houby do kuchyně, zbytky po jejich očištění a i vodu, ve které byly houby opláchnuty, to vše dáváme pod stromy a tak se nám na zahradě objevují každým rokem nové a nové druhy hub, které na ní dříve nerostly. Ale není to hned téhož roku, co se první plodnice objeví. Napřed se musí vyvinout podhoubí, což trvá nějaký čas, podle mého názoru v nejpříznivějším případě rok (ovšem ve volné přírodě, snad u žampionů pěstovaných na chráněném místě není zapotřebí tak dlouhé doby) a pak dalším rokem může teprve vyrůst plodnice. Tak ačkoliv mochomůrku narůžovělou seji již takto pět let, objevily se první plodnice teprve před dvěma roky.

Když jsem se zmínil o této houbě, musím ji též uvést mezi houbami na naší zahradě rostoucími. V prvém roce výskytu to byly jen dva exempláře muchomůrky narůžovělé, ale loni jich bylo už osm a byly pěkně vyvinuté.

Pod doubky nám roste lakovka laková a k podzimu i lakovka ametystová. Druhá jen poskrovnu.

Pod lískami a v jejich těsné blízkosti, hlavně v jetelišti, které je druhým rokem, poblíž lísek roste hojně pestřec.

V řádcích brambor se objevuje sytě hnědá vláknice, kterou se mi nepodařilo dosud přesněji určit. V Klíči jsem ji též nenašel.

V olšičkách jsem nalezl u pařízku trs o 25 plodnicích plamének olšové.

Na paloučku ve vlhčím místě, vroubeném jehličnatými stromy, vyrůstají ryzce pravé, a to pod smrky, a pod borovicemi klouzky.

Na sušších místech pod břízami rostou holubinky, a to holubinka nachová a holubinka nazelenalá. Místy se objeví i penízovka pruhovaná.

Také jsem našel na naší zahradě několik plodnic špičky travní. Ale jen poskrovnu.

Za podzimního vlhka se objeví i kalíšky kustřebky hnědé. Jsou pěkně vyvinuté a až 12 cm v průměru. Též se objeví dosti hojně čirůvka sírožlutá.

Hojný je výskyt i hřibu peprného, ryzce kravského a ryzce ryšavého.

Na hromadu kompostu, založeného hlavně ze shrabaného listí, jsem pohodil zbytky žampionu ovčího. Druhý rok poté, a bylo to loňského roku, vyrostly na tomto kompostě dvě krásné plodnice pečárky ovčí.

Od poloviny léta až do pozdního podzimu zdobí naši zahradu krásné plodnice muchomůrky červené, která je také poslední houbou do pozdního podzimu u nás rostoucí.

Jar. Vávra:

Vzpomínky na houby na Slovensku.

R. 1925 na podzim při náhodné vycházce do smíšeného lesa jsem našel velké množství křemenáčů a různých kozáků. Přímo naseto jich bylo. Nemaje nic s sebou, udělal jsem si z papíru kornout, do něhož jsem dal několik největších kusů a šel domů. U města (bylo to ve vých. Slovensku) potkám babku, která se přímo zděsila, vidouc moje krásné křemenáče. A spustila hned svým spišským nářečím: »Ach Jezusko Marija, ich milost, něch to nějedza, to su dzive huby, to se ošala z teho.« (dzivé — divé, t. j. jedovaté, ošala — zblázní). A když jsem jí vysvětlil, že to jsou výborné »huby«, nic naplat, stále mě varovala. Tam totiž lid venkovský sbíral hřiby, ty běžné druhy — obecný, a ještě lišky (zvané »kurčatka« — kuřátka) a rydziky (ryzce). Jiného nic! Hřiby modráky házeli pasáci kravám. Lid městský na houby nešel, to bylo pod jeho důstojnost. Koupili je od venkovanů nebo cikánů, kteří je ne právě často nosili do města. Na trhu jsem v onom městě za svého 11letého pobytu houby nevídal.

Květa Saitzová:

Houbařská poradna Časopisu čs. houbařů v Praze.

Zasílám ukázku hub sbíraných 28. IV. 1950 a po 1. V. 1950 v sadě v Ostravě-Vítkovicích vedle hotelu Vítkovických železničářů. V parku jsou nejrůznější druhy stromů listnatých a řídký keřový porost. Plodnice vyrostly přímo na dosti frekventované sadové cestě, vlastně pod nejvyšší

vrstvou této cesty, jejíž povrch tvoří směs drobného štěrku písku a drcené strusky. Kloboučky, protlačující se při růstu touto vrstvou, vypadaly mezi štěrkem a struskou jako náhodně ležící oblázky. Domnívám se, že jde o některý druh pečárky, ačkoli mě mýlí poměrně časná doba růstu. Řezy z plodnic byly opečeny prudce na tuku a výborně chutnaly. Pro zajímavost uvádím, že jsem dne 7. IV. 1950 sbírala v tomto sadě plodnice hníku třpytivého, který jsem použila do polévky a k přípravě houb. karbanátků. Byly výborné.

Poradna: Jde o pečárku (žampion) polní — Psalliota praticola Vitt., jedlou a chutnou. Mir. Smotlacha.

Frant. Veselský:

Moje mykologická zahrada (oblast) na Slovensku.

V mojí mykolog. zahradě na Slovensku u Gbel a Kůt v lese zvaném »Dúbrava«, ač byl již mráz —5°, rostly 10. XI. 1948 ještě tyto houby: hřib obecný, zde dubák zvaný; našel jsem srostlici 16 plodnic, různé velikosti, dále 4 plodnice křemenáče březového, zelánku, havelku, čirůvku fialovou, čechratku podvinutou ve velkém množství, třepenitku svazčitou a cihlovou, holubinku červenou a různé jiné houby. Lesy jehličnaté kolem Rohatce, Lideřovic, Bzence, Mor. Písku na Slovácku jsou známé čirůvkou zelenkou a havelkou, které tam rostou ve velkém množství a jsou zde velmi oblíbené (lidově sviňůrky). Čirůvku havelku zde málo houbaři znají, proto se málo sbírá, je také velmi křehká a snadno se drobí, jinak je to houba výborná, kterou sbírám několik let. V Břeclavi na Bezručově náměstí kolem akátů pozoruji již od léta růst hníku inkoustového, který sbírám v mladším stadiu do polévek, v nichž je výborný. Roste velmi rychle, za 24 hodiny vyrostl o 6 cm a brzy uhynul.

Svou mykologickou zahradu mám dávno v kolínských Borcích.

Jos. Vlasák.

Trutnov. Prosím o určení holubinky, kterou jsem našel na Rýchorách u Trutnova ve výši 800 m ve smrkovém lese. — Pozn. poradny: Jde o holubinku bažinnou — R. paludosa Britzm., která roste v letních měsících v našich jehličnatých lesích na vlhčích mešinách ve velkém množství. Je to dobrá chutná houba. V ČČSH psal o ní svého času K. Kudrna, nazvav ji holubinkou jahodovou — R. fragaria Kudr. Em. Humňal.

V městských sadech v Brandýse n. Lab., na „Ostrůvku" nalezl jsem na staré vrbě 25. 5. 1950 ve výši 2,50 m choroš sírový — Polyporus (Grifola) sulphureus Bull. (caudicinus Schff.) ve váze 7,30 kg. Obrovský tento choroš, vystavený ve výkladní skříni odbočky ČMS v Brandýse n. L. na náměstí, budil velkou pozornost místního obyvatelstva. (Květen 1950.)

Václ. Hájek.

Pardubice. 26. a 29. 12. 1949 jsem sbíral u Pardubic v Polabinách topolky a čirůvky dvojbarvé. Byly úplně zmrzlé, jelikož bylo mrazivé počasí. Chutnaly znamenitě. První letošní (1950) houbařský úlovek byl 20. 4. na našem dvoře pod lavičkou hník inkoustový. Zlepšil nám polévku. Druhý nález byl 1. 5. třepenitky svazčité ve smrkovém lese u Brandýsa n. Orl. — 5. 5. 1950.

Marcel Macháček.

e) Část praktická. Kuchyně a spíže. Nové způsoby přípravy; chuť a vůně hub.

Ing. Šafr:

Křen jako konservační prostředek pro úschovu hub.

V SSSR konají pokusy používat rozstrouhaného křenu jako konservačního prostředku k úschově ovoce. Pokus s houbami by byl asi tento:

Do suché zavařovačky dáme vrstvu čerstvě ustrouhaného křenu (varovat se křen namočit) na to vrstvu hub, ovšem hub více sušší konsistence, na příklad lišek, čirůvek a pod. Nato zase vrstvu křenu atd., až sklenici naplníme. Potom sklenici vzduchotěsně uzavřeme. Podle ruských badatelů obsahuje křen fitoncidy, t. j. látky vytvářené živými rostlinami, které zabíjejí nebo brzdí vývoj bakterií. Je ovšem dávno známé, že křen obsahuje těkavý allylsulfid. Křen je konečně všem Pražanům, zejména starší generace dobře znám a býval velmi oblíben (pražské párky s křenem, křenové placky, křenová omáčka s hovězím masem atd.). Soudr. K. Vondra, jenž mi o tom podal zprávu z časopisu Sad i ogorod č. 5, 1950, použil methody i ke konservaci třešní a třešně prý jsou ve sklenici zcela svěží a nekazí se; hodlá tak konservovat i švestky.

*

Houbová omáčka. Udělám jíšku na zažloutlé cibulce. Rozvařím na hladko. Zaliji pak ještě kyselým mlékem. Do hotové přidám zvlášť s kmínem udušené houby. Chuť upravuji octem, cukrem, petrželí i koprem anebo muškátovým květem. Božena Vymazalová.

Cibulová polévka s houbami. Zkuste u nás méně známou cibulovou polévku s houbami. Na osobu počítáme jednu menší cibuli. Není to mnoho, cibule se úplně rozplyne a dodá polévce chuť znamenitou. Očištěnou, nakrouhanou cibuli vaříme v mírně osolené vodě, s přídavkem kmínu. Zvlášť udusíme houby — hodí se houby význačnější chuti, zelinky, lišky i zbytky ryzců při nakládání. Udušené houby přidáme do polévky, zahustíme světlou jíškou, povaříme. Okořeníme květem, zelenou petrželkou a podáváme s osmaženou houskou. Kdo rád, přidá i trochu pepře. Lea Divišová.

Karbanátek z choroše. Na jaře, v době, kdy ještě houby mnoho nerostly, přinesl jsem si s kaštanového pařezu u Dobříše mladé choroše. Na radu p. Odvárky je žena na masovém strojku syrové rozemlela. Přidala rozemleté maso, vejce, housku, koření a udělala karbanátky. Byly dobré. Jos. Laube.

Bramborové fleky a houby. Máslem vymazaný pekáček vyložíme plátky vařených brambor, na ně navrstvíme směs vařených klofaných brambor, omastku, vejce a mléka, přidáme houby, pepř a sůl, na tuto vrstvu dáme opět plátky bramborů, poklademe vločkami omastku a necháme do růžova upéci. Marie Herčíková.

Houbový bramborový guláš, výborný. Na tuku podusit trochu cibulku, přidat špetku sladké papriky, hodně hub drobně pokrájených (v zimě dávám sušené), kmín, sůl a na kostky pokrájené syrové brambory. Zalít vodou do výše brambor a nechat vařit. Když už jsou brambory měkké, zaprášit moukou a nechat povařit. Také se může tento guláš po dovaření zahustit mlékem (smetanou), do něhož jsme zavrtěli mouku. M. Jindřichová.

Ocet na zavařování. Ve svém článku o zavařování hub do octa mínil jsem ocet slabší, čtyřprocentní (4%), kdežto dnes se prodává osmiprocentní (8%). Rudolf Kovařík.

f) Sběr, obchod, průmysl. Klasifikace. Trhy. Znalci. Kodex.

Rudolf Kovařík:

Hodí se muchomůrka šedá a růžová do octa?

Když jsem se v r. 1939 seznámil s houbařem a spolupracovníkem ČČSH Oto Holubem ve Městě Žďáře, byl jsem udiven okurkovými lahvemi s nakládanými muchomůrkami šedými a růžovými v octě. Holub mi sdělil, že již od první světové války tyto nakládá do octa, že jich

musí mít nejméně 5 okurkových lahví ročně mimo jiné. Růžovku nazýval „perlou kuchyně", řadil ji na prvé místo co do chuti. Překvapuje mne proto zpráva o nepříjemné chuti nakládaných muchomůrek, uveřejněná v ČČSH, když sám je také nakládám do octa od té doby, mimo léta strávená v koncentračním táboře, případně ve vězení, a byl jsem s nimi velmi spokojen.

Podle zprávy, že pisatel má houby ve skleničkách, usuzuji, že je nakládá ještě podle receptů našich babiček, které se ovšem udržují po naše dny a jsou hodně rozšířeny, a musím přesvědčovat houbaře, že se houby nakládají zcela jinak. Tento recept našich babiček je: „Uvař houby ve vodě, tuto slej, ocet trochu zředěný vodou svař a do toho dej houby atd." Není to tak? Jestli pak také, když uvaříte maso, sléváte vodu z něho a vaříte jinou polévku? Tak začínám vždy, když slyšíme o zavařování hub do skleniček, zvláště o vybírání nejmenších hříbků a pod.

Tedy: uvedený houbař Holub ve Městě Žďáře, který sbírá muchomůrky přes 30 let, přišel sám na to, že je hříchem vylévat vodu, v níž jsou vyvařeny chutě hub, a ponechat bezchuťovou dužinu. Do rendlíku se narovnají houby, zalejí asi ze ¾ octem*) a po uvedení do varu vaří ½ hodiny. Samozřejmě že se přidá bobkový list, pepř, jalovec, a vše co má kdo rád na zpříjemnění chutě, mimo cibule. Tato se totiž ráda kazí. Vody netřeba, ocet se nemusí ředit proto, že houby obsahují takové množství vody, že ocet zředí na míru potřebnou. Kdo má zájem, může přidat i nějaký cukr. Takto uvařené houby po zchladnutí dává do lahví, jak jsem uvedl, okurkových, pětilitrových, a jednoduše ováže. Houby se nekazí, i když z nich odebereme menší množství. Nutno však dbáti toho, aby byly ponořeny v octě. Když byly málo povařeny, stává se, že se začínají kazit. Tu je jednoduchá pomoc. Dají se na rendlík, přidá octa, převaří. A nejlepší je směs všech druhů hub, jež sbíráme. Každá houba má svou zvláštní chuť a nelze říci, které by se měly výhradně do této směsi dávat. Vždyť každý má svůj osobitý zvyk, nebo zálibu, a mimo to, houby všech druhů nerostou najednou a možno tedy po skončení hlavní houbařské sezony houby smíchat, i když jsou již v lahvích. Trochu je pak převařit a promíchat. Pikantní chutě dodávají houbám v octě slizáci. Mně směs hub, vařených a naložených podle Holubova receptu vydržela i 3 roky.

Vzpomínám si, jak jsem v r. 1945 ve svém rodišti se setkal s paní Úlehlovou-Tilschovou, kterou jistě v Praze dobře znáte, v rodině přítele učitele Marka. Já totiž lidově říkám houbám, mimo hříbky a lišky, „žabiny". Když jsem poznal, že má zájem a že sbírá houby, nabídl jsem jí na ochutnání moje „žabiny". S paní Markovou se sice rozpačitě divaly na směs, ale stačilo jediné ochutnání a již jsem byl zasypán dotazy, jaké to jsou houby, že takové ještě nikdy neměly, ač jsou dobrými kuchařkami. A byl jsem svědkem, jak byla přinesena lahvička hříbečků naložených v octě, která po ochutnání prohlášena za bezcennou, a hříbečky vyhozeny. Ovšem, byly nakládány podle receptů „našich babiček". A Holubův recept byl ihned uveřejněn v Lidových novinách, kam obě tehdy dopisovaly.

Bohužel, viděl jsem i nové kuchařské knihy, kde o nakládání hub do octa můžete čísti ještě ony staré recepty, podle nichž naložené růžovky, šedivky i jiné druhy chutnají často nevalně.

*) 4%

g) Houby jedovaté, podezřelé, nejedlé. Otravy, nemoce a léky z hub.

MUDr. Jaroslav Veselský:

Případ hromadné otravy ryzcem hnědým.

Koncem srpna r. 1949 pojedla skupina 12 lidí guláše z hub. V zápětí po požití několika soust pocítilo 8 lidí zvláštní tíži v žaludku a za 15—20 minut došlo k zvracení, pocitu tíže v nohou a k nápadnému pocitu suchosti v ústech a v krku. K případu jsem byl zavolán jako znalec hub a zjistil jsem, že guláš byl připraven asi z 1½ kg čerstvě nasbíraných plodnic ryzce hnědého (Lactarius helvus Fr.). Ačkoliv mně bylo známo, že otázka jedovatosti ryzce hnědého je dosud sporná, chtěl jsem především vyloučit možnost eventuální davové sugesce. Proto jsem rovněž požil několik soust téhož guláše, pevně přesvědčen, že jde o houby zcela neškodné. Guláš byl na chuť neobyčejně znamenitý, výrazně kořeněné chuti. K jeho přípravě bylo použito čistého másla, mouky, soli, cibule a špetky pepře. Výslovně podotýkám, že tak znamenitého guláše z hub jsem dosud neokusil. Vzápětí po požití několika soust (asi 5 dkg) jsem pocítil zvláštní kovovou tíži v žaludku, za 15 minut došlo k pocitu suchosti v krku a k suchému svírání jazyka, za 20 minut nausea a bezbolestné zvracení. Ve 3 atakách zvracivého reflexu bylo odstraněno veškeré požité množství guláše. Tep byl zrychlen na 90 za minutu, žádné bolesti žaludku, pocit mírné zaujatosti hlavy a únavy nohou, zejména slabosti v lýtkách. Veškeré popsané příznaky, které poněkud připomínají účinek atropinu, po hodině zcela vymizely. K průjmům nedošlo. Jako protijedu použito bylo v našem případě 4 tablet živočišného uhlí.

Z celkového počtu 13 lidí, včetně autora těchto řádků, přechodně onemocnělo lehkými příznaky otravy 9 lidí. Další čtyři neměli nejmenších obtíží. Pozoruhodné je, že všech 9 lidí, postižených otravou, požilo guláše na prázdný žaludek, 4 ostatní do plného žaludku.

Z uvedeného pozorování lze učiniti tento závěr: Ryzec hnědý (Lactarius helvus Fr.) je ve shodě s Bezděkem houbou jedovatou, která požita ve větším množství, působí otravu rázu atropinového. Jde o první lékařsky doložené pozorování tohoto druhu.

Růžena Vtelenská:

I mladé houby jsou jedovaté.

S paní, která nám při letošní brigádě vařila, jsem měla časté rozmluvy o houbách. Když jsem jí donesla holubinky do polévky, ujišťovala jsem ji, že se neotrávíme, že tyto houby dobře znám a dávno v kuchyni připravuji. Jen jsem ji varovala, aby si nespletla holubinku trávozelenou s muchomůrkou zelenou. A tu mi ta jinak velmi rozumná paní řekla, že buď četla nebo slyšela v rozhlase, že žádná houba, pokud je mladá, není jedovatá. Velmi jsem se tomu podivila a říkala, že v jedovatosti není mezi mladou a starou houbou žádného rozdílu, naopak, že i mladou závojenkou olovovou, podobnou hřibu zejména za mlada, se lidé otrávili.

Miroslav Smotlacha:

Opět otrava phalloidní. — Sběr muchomůrky zelené.

K úmrtí známého sportovního pracovníka J. Kříže a jeho rodiny na dotazy našich čtenářů odpovídáme: Šlo opět o případ záměny s much. zbělenou (Am. verna Bull.) nebo bílou (Am. virosa Fr.). Jak nám sdělila sousedka, která mluvila s paní Křížovou po návratu z chaty, celá rodina jedla před odjezdem do Prahy houby, které jim chutnali a o kterých byli přesvědčeni, že to jsou

žampiony. Správa nemocnice na Bulovce nám potvrdila, že šlo o typickou phalloidní otravu. Jak tomu obyčejně bývá, za jednou ohlášenou otravou vyskytnou se otravy další, oznámilo nám několik čtenářů (děkujeme jim a prosíme o nová hlášení) jiné otravy v červenci 1950, kdy se proti jiným letům objevily much. zelená, zbělená a bílá ve velkém množství, a to skoro současně v četných krajích republiky. Také nám bylo do ústavu doneseno plno much. zelených, na př. z Vraného, Zbraslavi, Dobřichovic, Dobříše atd. Sám nalezl jsem je již 9. VII. u Zbraslavi. Čsl. myk. spol. upozornila veřejnost několika zprávami v denním tisku na nebezpečí z much. zelené, zbělené a bílé. Much. zelenou (zbělenou a bílou) nám dodali (poslali): 24. VII. T. Staniek z Klánovic, 31. VII. M. Smotlacha ze Závisti (8 kusů), B. Slavík od Prahy, 1. VIII. B. Černý od Prahy, 3. VIII. Ivan Pagarev od Prahy, 7. VIII. Jaro Miškovský, Zbraslav, J. Wolter od Prahy, L. Bišov (8 kusů) od Dobříše, Vl. Líkař od Prahy, 8. VIII. poslal Dr Kurz celou zásilku z Obříství u Mělníka, Durst od Prahy, 10. VIII. Spálený nalezl much. zel. ve Stromovce, 13. VIII. R. Vtelenská u Konopiště, Velen Vočadlo u zámku Sychrova u Turnova, JUDr. Kyrčiv z Č. Ráje, Jar. Zíma od Příbrami, Nepokoj od Jablonného n. O., 18. VIII. Dr Jar. Wurm od Jílového (17 kusů), 20. VIII. J. Zíma od Příbrami.

*

Pokračujeme ve sběru much. zelené, A. viridis (Pers.), zbělené a bílé. Žádáme čtenáře našeho listu o laskavé zasílání plodnic těchto hub na adresu ústavu s udáním sběratele, lokality a data nálezu. Děkujeme za všechny zásilky došlé a předem za ty, co přijdou. Ing. R. Böhm.

ch) Pěstování, ochrana hub i přírody. Žampiony.

Vladimír Krabovský:

Tvárlivost plodnic u chorošů.

Není to žádný objev, ale rád bych se při této příležitosti zmínil o známé pružnosti při tvoření plodnic u chorošů, způsobené vnějšími podmínkami. Jak známo, vyrůstají plodnice kloboukaté, přirostlé ke spodině bokem, spodem nebo hořem, s kloboukem polokruhovitým nebo kruhovým. Jindy jsou to plodnice nádorovité, trsovité, lalůčkovité, tvořící povlaky více méně tenké a j.

Ukázkou téměř všech těchto tvarů byl nález **choroše ploského** (P. appl.) 6. 9. 1942 (viz můj dop. ze 7. 7. 1944). Tam blízko zřícenin hradu Lopaty u Šťáhlav jihových. od Plzně, na skalnatém svahu zarostlém listnatými stromy, ležel ztrouchnivělý lipový kmen, celý omšelý. Byl celý porostlý plodnicemi choroše ploského, jichž bylo přesně 42. Byly ve všech možných tvarech, jak to dovolovalo jejich stanoviště. Na horní ploše se hnědý povrch houby vůbec nevyvinul, plodnice vypadala jako tlustý bílý povlak rouška výtrusorodého se širokým neplodným okrajem. Nejpočetnější byly ovšem kusy přirůstající bokem, s význačnou hnědou horní korou. Její povrch stejně jako okolí každé houby bylo pokryto jemným hnědým práškem, představujícím konidie choroše ploského. Množství těchto konidií bylo ohromné, přesto však jsem v těchto končinách v následujících dvou letech nenašel žádné nové stanoviště choroše ploského. Ústí rourek byla bílá, na dotek velmi citlivá (černají!). Nebylo lze pozorovat jejich hnědou barvu, jak píše prof. Velenovský, neboť byla zřejmě zakryta citlivým bílým ojíněním. Toto ojínění však v stáří setrvává.

Na spodní oblině kmene, jež poněkud odstávala od země, se vytvořilo několik plodnic dokonale kruhových a přirostlých k podkladu středem své hořejší hnědé plochy. Ústí rourek vypadala jako pěkný bílý terč. Jeden z těchto exemplářů jsem si pro jejich neobvyklost vzal do své sbírky. Velikost jednotlivých kusů neklesala pod 15 cm, většina z nich byla větší než 2 dm, až i 3 dm.

Ačkoliv tato bohatá houbová kolonie budila dojem svěžesti a mládí, přece, když jsem toto místo navštívil o půl roku později, totiž 28. 2. 1943, byly všechny kusy již zaschlé a mnoho z nich plesnivých. Tento nález byl příkladem hromadného výskytu chorošů na mrtvém dřevu.

Jos. Otruba:

Drobnosti o žampionu lučním.

Psalliota campestris L.

V lesích u Náměště na Hané je v nízkém smrkovém porostu táhlý, vlhký lesní palouk s několika mladými borky uprostřed a při okrajích. V letošním poměrně suchém podzimu byl snadno přístupný a poskytl počátkem října zajímavý obraz. Kolem okrajů roztroušené skupiny smrkové odrůdy ryzce pravého, uprostřed kolem borků menší půlkruhy klouzku žlutého (luteus), ovčího a shluky borové odrůdy ryzce pravého. A mezi touto směsí bělalo se asi 30 plodnic žampionu lučního, zřejmých již z dálky. Setkáme-li se uprostřed lesa nenadále s houbou převážně luční, působí objev jisté překvapení, zvláště vyrůstají-li plodnice z mechu. Vyšetříme-li však rostlinný koberec, přesvědčíme se, že je složen z trav a rostlin lučních, byť i prořídlých, mezi nimiž žampion na lukách roste. Společně s klouzkem ovčím pozoroval jsem žampion luční několikrát na pokraji louky sousedící s borovým lesem, mezi skupinami ryzce však letos ponejprv. Na jiném místě pozoroval jsem skupinu žampionu lučního mezi trsy kostřavy ovčí pod jedlí na slunném okraji. Podobný výskyt je sice rovněž zajímavý, není však zvláštností.

B. Kašpar:

Pečárka luční či žampion obecný.

(Ps. campestris L.)

Na Policku známou a hojně rostoucí houbou zvláště na pohnojených lukách je pečárka či žampion luční. Někdy roste v řádcích, jindy v kruzích. Dne 1. 9. 1947 nalezl jsem na louce Fr. Martince v Machově u hřbitova (pod obec. lesem Na kopci) 3 větší a velmi pěkné kruhy o průměru asi 4 m, a to 2 kruhy s klobouky bílými, jemně šupinkatými, pečárek lučních, a 1 kruh s klobouky hnědými o něco dále. Byla tam pečárka polní, odrůda pečárky luční. Každý kruh naplnil mi celý košík. Tak hojného sběru pečárek jsem nikdy před tímto neměl. Z nich většinu jsme usušili. Nahradili jsme tak větší ztrátu sušen. hub z předcházejícího roku, kterou nám zničil mol hubní. Tou dobou našel jsem pečárky luční a polní též na lukách pod Šefelem v Níz. Srbské a na pastvinách u Křípku ve Lhotě za Machovem.

Miloslav Hnát:

Moje nejmenší mykologická zahrádka.

Řadu let jsem si přál přenésti do své malé rodinné zahrádky nějaké chutné houby. V rohu jsem vysadil jednu břízu a jeden smrk. Teprve r. 1949 vyrostly mi první houby. První se objevil kozák osičník (Bol. rufus), další byla čechratka podvinutá (Paxillus involutus) a třetí vyrostl slizák mazlavý (Gomphidius glutinosus). Všechny houby jsem nechal vyrůsti, denně jsem je pozoroval až přerostly a zašly. Doufám, že letos při mírné zimě podhoubí nevymrzne a že mi vyroste více plodnic.

Půda v zahradě je písčitá, celkem suchá (musel jsem houby zalévat), zahrada je přímo ve městě. Podhoubí jsem do zahrady přenesl z lesa v krabici, ale houby vyrostly o několik decimetrů dále, než bylo dáno podhoubí.

Dr. A. Bareš:

Z mé zahrady.

Nám rostou houby na zahradě. Ne snad nějaké vzácné druhy, ale jsou nám stejně milé. Roste nám pestřec ve velkém množství, rovněž čechratky. Našli jsme jich najednou 82 kusy. Objevil se i hřib žlutomasý se sametovými kloboučky (roste i v zahradní podezdívce, pobořené náletem); rostou nám holubinky, žampiony, o špičkách ani nemluvě. Máme v zahradě i jehličiny a břízy, pod ně a kolem nich sypeme odpadky po čištění hub a tak se přece něco uchytilo. Jen se divím, že se neukázal také kozák — špičník, který si libuje pod břízami. Nejde nám tolik o houby jako příspěvek do kuchyně, jako o tu radost, zjistíme-li při denní prohlídce »našeho lesa« nějakou novou houbu.

h) Názvosloví a lidová jména hub. Pranostiky.

V. Janda:

Něco z gramatiky.

Skoro každý houbař, mluví-li o hřibu, špičníku, kozáku a p., tvoří od jmen těchto hub akkusativ tak, jako by to byla jména životná. Říká na př.: »Sebral jsem v mlází statného hřiba (»pravýho habána, pořádnýho chlapáka«), našel jsem na kraji lesa pěkného hříbka, při němž jsem nahmatal ještě skrytého hříbečka (»malýho bratříčka«), nebo: »Přišel jsem jenom na jednoho kozáka a malého špičníka, viděl jsem pouze modřínového klouzka« a p. Oživotňuje tím jaksi předměty, jimž tato jména náležejí, řekl bych, že se i v řeči s houbami mazlí, čímž naznačuje svůj úzký vztah (svou lásku) k nim. — Při psaní však třeba užívat v tomto případě správného akkusativu, jenž se rovná nominativu, jako u jiných mužských jmen neživotných. Tedy: »Sebral jsem zdravý hřib, našel pěkný hříbek, přišel na malý kozáček, viděl mladý klouzek atd.

*

Na svých potulkách Českomor. vysočinou jsem slyšela v Pusté Rybné nazývat nejedlé houby »žaběny«, za Prosečí »komprdy«. Na Práčově nejsou houby červivé, ale »broučité«. M. Jindřichová.

Lidová jména hub jsou obsažena ve všech starých ročnících ČČSH. Ty jsou vůbec zdrojem celé nauky houbařské — celé mykologie. Kdo chceš se naučit znáti naše houby, opatři si staré ročníky ČČSH, pokud ještě jsou.

i) Život a příroda vůbec. Nižší houby. Houby a zvířata.

Norbert Miniberger:

Houba nebo plíseň jako prorok povětrnosti?

Starý koželužský poznatek. V koželužství se hojně užívalo drcené smrkové kůry jako třísliva a tato rozdrcená kůra se nazývá »třísloˇ«. Vyloužená (třísloviˇ zbavená) smrková kůra dává se na hromady a z těch se bere na sušení slunečním teplem, neboť je to dosti dobré palivo.

Na takových starých haldách vylouženého třísla objevuje se někdy mazlavá plíseň (nebo houba) barvy žluté nebo pomerančové. Vypadá to tak, jako by tam někdo vylil hrnek řídké kaše nebo výkalů. Tomu zjevu říkali staří koželuzi, že **»teříslo kvete« a že bude brzo pršet.**

Zde máme dosti vylouženého třísla a zaměstnanci n. p. Svit si ho suší na zimní období. Právě blízko domku kde bydlím objevila se na hromadě starého třísla ona žlutohnědá plíseň velikosti menšího talíře. Chtěl jsem Vám ji poslat, ale zapomněl jsem na to a za několik dní se plíseň proměnila v nepěknou mazlavou hromádku. Ale déšť se skutečně během týdne dostavil. Pozorování konána v Gottwaldově.

Pozn. red.: Jde tu patrně o hlenku čili pěnku žlutou, Fuligosa septica Qu. Harcuba.

Představujeme čtenářům činovníky Čs. myk. spol. Pokladník společnosti Josef Hásek při pilné práci na loňské výstavě hub v Praze dává příklad všem ostatním našim spolupracovníkům.

Foto Ing. Miroslav Smotlacha.

j) Mykologické události, zajímavosti atd.

K. Kříž:

Houbařská výstavka v Kamenném Újezdu.

Pořádám každoročně houbařské výstavy. Loňského roku byla to šestá výstava, kterou jsem zde v Pošumaví uspořádal. Jsem si vědom, že plním svědomitě své poslání, jak mně ČMS ukládá, jako mykolog amatér. Výstavy, které pořádám, jsou vždy četně navštěvovány, jak obecenstvem, tak i žactvem národních i středních škol v doprovodu učitelských sborů, jak již mnohý z těchto svým podpisem potvrdil. Z výtěžku těchto výstav nepodržím si ani haléře, nýbrž věnuji výtěžek na opatření školních pomůcek, veřejným knihovnám nebo jiným podobným účelům. Avšak po každé takové výstavě si pak volně oddechnu a jsem rád, že dobře dopadla. Dopadne vždycky dobře, vím to již předem. Pořádání výstavy,

pečlivé uspořádání, aby vynikla a měla význam, splnila své poslání a chce-li jednotlivec tomuto úkolu dostát, musí znát přesně svůj okrsek, svoji mykologickou zahradu a hlavně co tam v ní roste, a pak může jíti pro to, co na houbách potřebuje, i v noci. Stalo se, že jsem nutně potřeboval růžovku a zelánku. Šel jsem si pro ně do své mykologické zahrady a skutečně jsem je tam našel.

Pozn. red.: Kašpar Kříž má velké úspěchy! Sm.

Tradiční výstava Čsl. myk. společnosti a Mykol. ústavu,

započatá v malém od r. 1907 a ve velkém od r. 1912, koná se od neděle 3. IX. do 5. X. 1950 v hlavní budově české techniky v Praze. Loňský pořadatelský výbor výstavy zůstává i letos. Žádáme všechny čtenáře o laskavou donášku čerstvých hub do výstavy. Všichni si vezměte permanentku, abyste se snadno naučili znáti houby. Oficiální otevření výstavy stanoveno je na středu 13. IX. v 19 hod. večer v Zengerově posluchárně, tady se bude konati i odborné přednáškové sezení ČMS s přednašeči nejen lonskými, nýbrž i dalšími.

Do řad mykologů, kteří se účastní práce v MÚ, ČČSH, ČMS atd, nejméně 10 let (ale ne 20), patří také dr. Karel Hilgartner a Josef Jelínek. Více než 30 let spolupracuje Fr. Probošt. Hlaste se, kdo ze čtenářů ještě! Smotlacha.

k) Nejdůležitější houby (i kodexové a našich atlasů). Škola.

Ze školního časopisu národní a střední školy v Kolovči.

Časopis je založen v rámci spolupráce kol. Petraše. Vychází v 5. ročníku. Červen 1950.

Letošní houbařský kalendář.

Sledovali jsme letos pozorně, jak od jara postupně přibývalo růstu nových druhů hub a sestavili jsme si přehledný kalendář. Bude dobrý pro příští léta i když podle suššího nebo vlhčího, studenějšího nebo teplejšího počasí snad bude v době růstu hub menší rozdíl.

Kdy a kde jsme co po prvé našli: 30. III. **lipůvka opěnka,** lipový pařez u potoka do Mimova. — 8. IV. **penízovka provázková,** lesní pěšina na Kobylanech. — 18. IV. **smrž špičatá,** louka u „Petra" pod Netřebem. — 19. IV. **závojenka podtrnka,** zahrady „Za humny", pod švestkami. — 24. IV. **májovka,** háj „Hůrka" nad Únějovicemi. — 29. IV. **hřib borový** (jarní forma), výslunné bor. lesíky na Kobylanech. — 29. IV. **kořenovec růžový,** náleziště jako prvé hřiby. — 3. V. **špička travní,** meze a trávníky na Kolovečsku. — 4. V. **smrž žlutá,** háj „Hůrka" nad Únějovicemi. — 8. V. **klouzek ovčí,** vlhké lesní pěšiny v „Močeradsku". — 10. V. **hřib dubový,** jižní svah dubin ve „Starých lesích". 18. V. **hřib smrkový** (ojedinělý výskyt), smrčí v „Močeradsku". — 19. V. **čechratka podvinutá,** lipová alej na „Velkém Kozlíku". — 19. V. **muchomůrka růžovka,** lipová alej na „Velkém Kozlíku". — 20. V. **liška obecná,** doubí v Holci nad koupalištěm. — 23. V. **březovák (křemenáč),** březiny a osiky v Holci „U školky". — 25. V. **katmanka pošvatá,** dubina v Holci nad Těšovicemi. — 25. V. **muchomůrka šedivka,** dubiny v Holci nad Strýčkovicemi. — 31. V. **holubinka osmahlá,** borové lesíky na Kobylanech. — 2. VI. **holubinka mandlová,** v doubčí „Nad fořtovnou" u Zíchova. — 2. VI. **holubinka trávozelená,** totéž naleziště. — Pozdějšímu růstu hub značně uškodilo náhlé sucho. Zde máte naše kalendarium a věříme, že vám bude příští rok užitečné.

Pozn. red.: Článeček je příkladem práce střední školy pro poznání hub. Pracuje tu učitel MÚ a kolektiv žáků. Takovéto kroužky houbařů měly by být na všech středních školách i na všech školách III. stupně. Smotlacha.

Jindra Svatošová:

Piroh z Kavkazu.

Za svého pobytu na Kavkaze zjistila jsem tam velmi chutné hubné jídlo, které sděluji nejširším vrstvám našeho lidu.

Připravíme si kynuté těsto jako na koláč, středně tuhé, bez cukru. Menší hlavičku zelí nakrájíme, spaříme a dusíme na kousku sádla nebo másla, s větší cibulí. Libovolné houby nakrájíme na malé kousky, dusíme s kmínem a solí do měkka. Přidáme je do dušeného zelí, ještě přimastíme, opepříme a necháme vychladnout. Vykynuté těsto rozdělíme na dva díly. Jeden díl rozestřeme na vymazaný plech, posypeme trochu strouhanou houskou, pokryjeme směsí hub a zelí. Druhý díl těsta rozválíme a opatrně přeneseme na první díl. Piroh potřeme zbytkem vejce a propícháme vidličkou. Upečeme jej do zlatova. Podáváme teplý nebo studený jako samostatné jídlo. V zimě je možno dělat piroh s kyselým zelím a sušenými houbami.

Coprinus porcellanus Schaeff., znaleziony na ziemi w Parku Narodowym w Białowieży, dnia 17. IX. 1947. W Polsce gat. pospolity.
Foto: Ing. H. Orloš, Polska.

Plk. Jan Spálený:

Boletus porphyrosporus Fr., hřib nachovýtrusý.

jsem sbíral po několik let v Alpách ve výši 800 m nad hl. mořskou obvykle v srpnu nebo i v září. Nebyl tam vzácností. Rostl dosti hojně ve vysokém smrkovém lese, nedaleko kraje, jakoby se bál přímého slunečního světla, na místech ne příliš vlhkých.

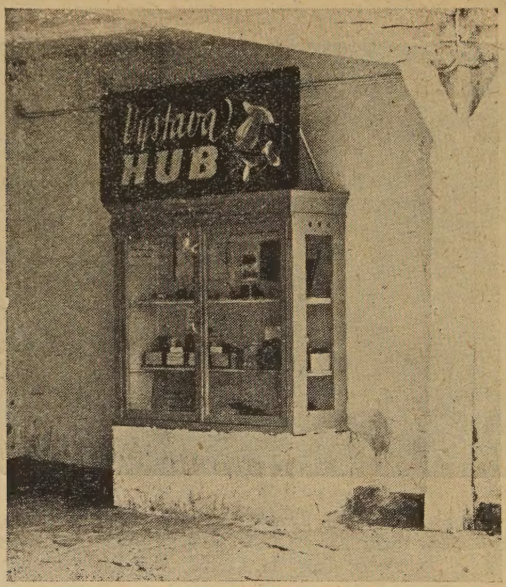
Děti ho nazvaly „kominíček", protože je celý jako sazemi pomazaný, ukoptěný, jen při zemi byl kousek třeně bílý anebo bělavý. Jeho maso, připomínající svou barvou bílou čistou vlnu, po chvilce na řezu zešediví a zrůžoví. Vcelku je to houba na pohled velmi sympatická, kterou jsem již dávno znal z houbařských knih, a proto jsem ji určil pro směsici.

Při krájení jsem cítil její vůni po mouce a po hašeném vápnu, která tak zesílila, že se stala nepříjemnou a neopustila mne ani při jídle. Směsici jsme snědli a klidně jsem vyslechl všeobecnou stížnost, že byla ve směsi nějaká nedobrá, t. j. nechutná houba. Propadl hřib nachovýtrusý při naší zkoušce a byl vyloučen z řady našich jedlých oblíbených hub. Každoročně však, kdykoliv jsme ho našli, vždy jsme si ho znova dobře prohlíželi, abychom se potěšili aspoň pohledem na pěknou houbu. Myslím, že miluje vyšší polohy. Ve vlasti jsem ho ještě nenašel, ale viděl jsem ho několikráte v houbařské poradně p. prof. Smotlachy.

o) Organisace. Redakce.

Příkladná práce naší odbočky v Jablonném n. Orl.

(Vyjímáme z hlášení pro ČČSH.) Přiloženě zasílám 2 fotografie naší výstavní skříně. Jedna z nich ukazuje naše uspořádání skříně ve vnitřku, právě ukazujeme 3½ kg těžkou kotrč kadeřavou. Na druhé pohled na umístění pod starobylým podloubím, které nám dělá výbornou službu,



Výstavní skříň naší odbočky v Jablonném n. Orl. Zorganisoval a opatřil V. Nepokoj.

neboť tam nesvítí tak slunce a zase, když je nepohoda, skýtá přístřeší tomu, kdo na něco čeká a tím má příležitost prohlédnout si vystavené houby. Minulou sobotu jsem vystavoval muchomůrku zelenou, na kterou jsem městským rozhlasem upozornil, a tak skříň byla náležitě »obležená«. (Viz obrázek.) Po nálezu stanovišť, zvláště muchomůrky zelené, zhotovíme výstražné tabulky a v místech výskytu je upevníme. Zasílám některé houby k určení a děkuji. S houbařským pozdravem za odbočku předseda V. Nepokoj.

Staré ročníky ČČSH (Mykol. sborníku) jsou učebnicí mykologie. Obsahují úhrnem sta, ba tisíce článků, zpráv a obrázků, které snadno a lehce naučí každého znáti houby. Každý začátečník opatří si aspoň čtyři poslední ročníky (dokud jsou!), t. j. ročníky XXIII.—XXIV. Jsou nevázané po 75 Kčs. Také něco málo starších jsme získali. Hlaste se o ně ihned, neboť záhy budou úplně rozprodány.

Zásilky hub do poradny. V minulých sešitech na tomto místě byly podány pokyny o zasílání hub k určení. Stále však přicházejí balíčky nevhodně upravené. Hlavně zapomínají odesilatelé na otvory v krabici a vrchním obalu. Dále nedávejte dovnitř žádnou vlhkou náplň (čerstvý mech, trávu, zelené listí a pod.). Nejvhodnější je mačkaný papír (dřev., pap. vlna, suchý mech). Dokonalý způsob zasílání má odbočka v Jablonném n. Orl., která vlastní několik trvalých dřev. bedniček s otvory v čelných stěnách. Houby dojdou téměř vždy v bezvadném stavu.

II. vydání Smotlachova fot. Atlasu hub (Mycologia practica) je již téměř rozebráno. Kdo je chceš opatřit pro své známé, žádej je u nás — kteří je zajistíme — obratem.

Kdo jsi neposlal vyplněný dotazník (životopis a fotografii) do redakce — učiň tak co nejdříve. Nikdo neopomeň zaplatit předplatné a příspěvek.

Všichni dosavadní spolupracovníci ČČSH i noví pošlete své články a opravy do týdne!

Z redakce. Autoři článků, posíláte-li korekturu, můžete tak učinit v obálce pod známkou 80 hal., ovšem s označením »korektura«.

Tiskový šotek se nevyhýbá ani ČČsH. I po dvou opravách v redakci setrvávají náhodné chyby. Tak v minulém sešitě bylo otištěno chybně: »Seznam mikologických místo mykologických pracovníků. Laskavě omluvte!

Z redakce. V předešlém trojčísle bylo ve článku Dr. Pulce „Mykologie v SSSR" nedopatřením vytištěno Petrohrad místo Leningrad, což tímto opravujeme. Odpovědnost za články mají autoři.

První letošní výstavy. Krajská naše odbočka v Hradci Králové (vede kol. Fritz) uspořádala již dvě úspěšné houbařské výstavy a to v Holicích ve dnech 10.—13. VIII. t. r. a na Novém Hradci Králové ve dnech 26.—27. VIII. spojené s přednáškami Dr Smotlachy. Největší zásluhu za úspěch obou podniků má odb. učitel Václav Fritz.

Najdete-li muchomůrku zelenou, nezapomeňte, že ji shromažďujeme pro výzkum. Zašlete ji ústředí v každém množství!

»Divocí« houbaři, počínající si v lese bezohledně, rozrývají mech a půdu v blízkosti, kde nalezli jeden exemplář některého prvotřídního druhu. Odhadují správně, že by mohl mít v blízkosti příbuzné, ale odstraněním mechu a půdy obnaží se podhoubí, které uschne nebo se poškodí jinak. Vytržený mech také zaschne a v lese je spoušť. Při hledání hub mějme tedy více sportovního ducha! Můžeme nadzvednout větev, rozhrnout vysokou trávu a pod., ale hrabat a rýt, to jsou nedovolené hmaty!

Houbařské vycházky do okolí Prahy připravujeme na tento podzim. Jejich organisování představuje vždy určité obtíže různého druhu a proto doporučujeme našim členům a zájemcům, aby vedle těchto podniků ústředí nebo odbočky se jich domluvilo vždy několik na společném nedělním zájezdu. Zkušenější poradí méně hub znalému a houby, které sami neurčí, přinesou na pondělní seminář do ústavu nebo večerní přednášku na Karlově nám. nebo konečně v úterý na schůzku odbočky. Tam také si mohou zmíněné kroužky nejlépe utvořit.

Hodláme uspořádat v říjnu jednu nebo dvě velké vycházky (v rámci normálních), jichž by se zúčastnili i naši činovníci v čele s naším předsedou.

Naše tradiční výstava hub v hlavní budově techniky v Praze II, Karlovo nám. 14, jež se koná od r. 1912 (resp. v začátcích již od r. 1907) bude se letos konat od neděle 3. IX. do 5. X. 1950. Všichni dosavadní i noví spolupracovníci opatřujte laskavě po celou výstavu čerstvé houby. Všichni znalci pražští pomáhejte na výstavě. Každý čtenář ČČSH, který chceš se naučit znát houby, opatři si permanentku do výstavy a choď tam pak aspoň každý druhý den. Tím poznáš všechny houby tam během sezóny donesené (500—800 druhů). Každý hledej houby pro výstavu.

Venkovské odběratele a čtenáře našeho listu prosíme o houby (kde jim aspoň trochu rostou) na výstavu. Okolí Prahy je totiž vyschlé. Také Pražanům, kteří houby přinesou z dálky, budeme vděčni. Potřebujeme od každého 2—3 zásilky (dovážky) hub za září, aby výstava se udržela. Houby na výstavu posjlejte na adresu: Výstava hub ČMS, Praha II, Karlovo náměstí, hlavní budova techniky. Za výbor ČMS a pořadatelstvo výstavy Smotlacha.

Všichni čtenáři našeho listu upozorněte známé na naši výstavu v technice od neděle 3. IX. do 5. X. 1950. Každý pošli tam co nejvíce svých známých.

Každý čtenář sjednej nám nové odběratele ČČSH. Členové J. Červinka, Ant. Soukup, Jos. Hnátek získali 7—9 odběratelů. Nepokoj—Jablonné 15. Veliký dík ČMS všem i dalším. Kdo ze čtenářů není členem (25 Kčs ročně!), přihlas se!

Čtenáři, nezapomněl jsi zaslati předplatné? A získati nové odběratele?

Odběratele ČČSH upomínáme, aby zaplatili předplatné na XXVII. ročník (po upomínce) 85 Kčs. Je také několik dlužníků, kteří ČČSH poškozují tím, že zapomněli zaplatit (také ti pošlete!). Dlužníci připočtěte k 75 Kčs — 10 Kčs na výlohy s upomínkami. Všichni, kdo jste zároveň členy ČMS, zaplaťte od 1. ledna 1950 roční příspěvek 25 Kčs. Valná hromada 8. XII. 1949 zvýšila nejmenší roční příspěvek na 25 Kčs a začátek roku pro členství stanovila 1. leden. Platí se složenkou ČMS č. šek. účtu č. 23112.

ČMS potřebuje peněz, prosí proto, aby bylo zaplaceno předplatné. Kdo můžeš, přispěj větším obnosem. Výbor.

Členské příspěvky MVÚ (Mykologického výzkumného ústavu) jsou naprosto dobrovolné. Všichni, kdo chodí na přednášky, vycházky a do výstavy, kdo používají poradny MVÚ, ČČSH a ČMS jsou tím členy MVÚ. Stejně to platí pro odběratele ČČSH a členy ČMS. Odbočky ústavu mimo Prahu jsou organisovány obdobně. Příspěvky (25 Kčs ročně) platí povinně jen skuteční členové ČMS (Čs. mykologické společnosti), která prosí všechny majetnější (s většími příjmy), aby tento příspěvek dobrovolně (z 25 Kčs) zvýšili. Těm, kteří poslali na př. na letošní rok 50, 100 až 200 Kčs tímto děkujeme. Jména jejich jsou zaznamenána v knize členské. Výbor ČMS.

Pražské členy ČMS a čtenáře našeho listu zveme, aby pilně navštěvovali pondělní přednášky ČSM. Pilným účastníkům přednášek budou vydána vysvědčení z kursu I. a II. stupně znalectví. Začne se v pondělí 4. září. Přednášky ty konají se v 19 hod. v Praze II, Karlovo nám. 17, II. posch. (Vys. škola stav. inž.).

Všechny čtenáře ČČSH, členy ČMS a MVÚ upozorňujeme na výstavu hub, která se bude konat od neděle 3. září v Technice na Karlově nám. Každý přispěj houbami! Každý přispěj prací! Propagujte!

Spolupracovníky ČMS, ČČSH, Atlasu a MÚ upozorňujeme, že se budou konat na podzim, 13. zářím počínaje, opět přednáškové sezení ČMS, kde počítáme se všemi našimi houbařskými výzkumníky. Každý si laskavě připrav referát nebo přednášku asi na 10 minut. Kdo se nemůžeš rozhodnout o vhodném thematu, dostav se laskavě k poradě do ústavu k předsedovi ČMS. — Na středu 13. IX. (19 h.) zveme všechny čtenáře. Sezení koná se jako všechna dřívější, v Zengerově posluchárně v technice na Karlově nám. 14 (vchod z Resslovy ulice).

Pokročilejší houbaře chceme letos naučiti na přednáškách, kursech pro znalce hub, jakož i v poradně a na výstavách ČMS a MVÚ znáti jednak houby jedlé a jedovaté, jednak přírodopisně houby hřibovité, holubinky, ryzce, chřapáčovité, žampiony, muchomůrky a pavučince. Všichni proto choďte pilně na přednášky a na výstavu, která se bude konat od 3. září. Do poradny i na přednášky noste uvedené rody hub ke kontrole. Zejména hřiby a holubinky naučíme každého.

První velké pražské výstavy houbařské prof. Smotlachy (r. 1912 a 13) byly uspořádány podle jeho hesla, každý les má své houby (symbiotické, příživné i hniložijné). Ke každému vystavovanému druhu houby byly připojeny větévky stromů, pod nimiž vůbec nebo nejraději rostě. U druhů, které rostou pod více druhy stromů, bylo to připsáno na lístku při houbě. V dnešních výstavách to Smotlacha již nečiní, neboť svým dlouholetým studiem zjistil, že otázka je daleko složitější, než si začátečník v mykologii může mysliti.

Výprava na houby s Čedokem (ve spolupráci s Čs. myk. sp.) za účasti prof. Smotlachy bude se konat v neděli 17. 9. 1950 do Chlumce n. C., kde výpravu povede náš spolupracovník p. Jos. Veselý spolu se zástupcem tamního lesního úřadu. Prof. Smotlacha přijede výpravě vstříc vlakem z Hradce Králové. Výprava v červenci měla zprvu málo přihlášek, až poslední dny bylo jich mnoho. Proto doporučujeme všem zájemcům, aby se na výpravu přihlásili včas! Čtenáře prosíme, aby upozornili na výpravu všechny své známé, kteří o houby mají zájem. Cena zájezdu 225 Kčs (autokar!). Kdo chceš jet, napiš do ČMS Smotlachovi co nejdříve.

Z obsahu tohoto čísla: Prof. Ing. Dr Ed. Baudyš: Rez korunkatá. Dr Staněk: Hvězdice. Ing. A. Urban: Sušení hub ultračervenými paprsky. Jos. Jirous: Lesní oblasti. Jaro Miškovský: Za naší nejjedovatější houbou Jos. Otruba: Z fylogenese hřibů. Smotlacha: Stupnice hodnoty hub, Houby mléčníkovité. Následují Matějů, Sokolová, Štefl, Šantrůček, Růžička atd. Obsah je tedy opět velmi bohatý. V příštím sešitě uveřejníme čl. prof. Macků: Z chemismu hub, který došel po uzávěrce listu.

Všechna práva vyhrazena! (Nutno citovati!)

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze III, Karmelitská 14, tel. 454-18. Odpovědný zástupce: Dr. F. Smotlacha. Redakce a administrace tamže. — Tiskne Živnotisk, Praha XII, Belgická č. 20. — Novinová sazba povolena ředitelstvím pošt v Praze. — Dohlédací poštovní úřad: Praha 8. — Za články si odborně odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. — Předplatné předem 75 Kčs, později 85 Kčs, do ciziny 150 Kčs. Jednotlivá čísla 11 Kčs, dvojčíslo 21 Kčs, trojčíslo 30 Kčs. — Odběr listu lze přerušiti jen včasnou výpovědí, t. j. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu v ročníku).